



*ul. Gdańska 181 (narożnik ul. Konnej)*

*tel. +48 52 328 06 21*

*kom. 692 429 457*

*www.gosciniecsoplica.pl*

*gosciniecsoplica@wp.pl*

*Zaprasza swoich gości codziennie w godzinach 11.00-21.00.*

*Soplica lädt seine Gäste täglich von 11.00 bis 21.00 ein.*

*Soplica invites its guests everyday from 11.00 to 21.00.*

*Na Państwa życzenie i za dodatkową opłatą (500zł/h) istnieje możliwość przedłużenia godzin otwarcia Restauracji.*

*\* - pełna informacja na temat produktu zawarta jest w wykazie alergenów oraz spisie gramatur – dostępnym u obsługi kelnerskiej Gościniec Soplica II.2021 r.*

# Śniadania

Frühstück  
Breakfast



<b>Jajecznicza z trzech jaj na maśle</b> <i>Rührei (3 St.) mit Butter</i> Scrambled eggs (3 pcs.) with butter	9,00 zł
<b>Jajecznicza z trzech jaj na szynce</b> <i>Rührei (3 St.) with Schinken</i> Scrambled eggs (3 pcs.) with ham	12,00 zł
<b>Jajecznicza z trzech jaj na boczku</b> <i>Rührei (3 St.) mit Speck</i> Scrambled eggs (3 pcs.) with bacon	11,00 zł
<b>Jajecznicza z trzech jaj w towarzystwie kurek i pomidorów</b> <i>Rührei (3 St.) mit Pfifferlingen und Tomaten</i> Scrambled eggs (3 pcs.) with chanterelle and tomatoes	12,00 zł
<b>Jajka sadzone na bekonie podawane z pomidorem i cebulą czerwoną</b> <i>Spiegelei mit Speck, Tomaten und roten Zwiebeln</i> Fried eggs with bacon, tomatoes and red onions	12,00 zł
<b>Delikatne parówki z pomidorem, musztardą i chrzanem</b> <i>Kochwurstchen mit Tomaten, Senf und Meerrettich</i> Sausage with tomatoes, mustard and horseradish	12,00 zł
<b>Wiejski twarożek z cebulą</b> <i>Quark mit Zwiebel / Cottage cheese with onion</i>	11,00 zł
<b>Porcja sera</b> <i>Servieren von Käse / Serving of cheese</i>	6,00 zł
<b>Grzanki pszenne</b> <i>Weizentost / Wheat toast</i>	2,00 zł
<b>Pieczyno</b> <i>Brot / Bread</i>	2,00 zł
<b>Masło</b> <i>Butter / Butter</i>	4,00 zł
<b>Musztarda</b> <i>Senf / Mustard</i>	3,00 zł
<b>Chrzan</b> <i>Meerrettich / Horseradish</i>	3,00 zł
<b>Ketchup</b> <i>Ketchup / Ketchup</i>	3,00 zł
<b>Miód</b> <i>Honig / Honey</i>	4,00 zł

# Przystawki

Vorspeisen  
Starters



<b>Grzanki z pomidorami, czosnkiem, pietruszką i oliwą</b> <i>Toast mit Tomaten, Knoblauch, Petersilie und Olivenöl</i> <i>Toast with tomatoes, garlic, parsley and olive oil</i>	<b>15,00 zł</b>
<b>Tatar wołowy z klasycznymi dodatkami</b> <i>Rindertatar</i> <i>Beef tartare</i>	<b>25,00 zł</b>
<b>Carpaccio wołowe z rukolą</b> <i>Rindercarpaccio</i> <i>Beef carpaccio</i>	<b>33,00 zł</b>
<b>Carpaccio z buraką z fetą*, jabłkiem, cebulą i rukolą</b> <i>Rote-Bete-Carpaccio mit Feta, Apfel, Zwiebel und Rucola</i> <i>Beetroot carpaccio with feta, apple, onion and arugula</i>	<b>14,00 zł</b>
<b>Tatar z łososia</b> <i>Lachstatar</i> <i>Salmon tartare</i>	<b>28,00 zł</b>
<b>Feta* zapiekana z pomidorami, czosnkiem i ziołami</b> <i>Gebackenen Feta mit Tomaten, Knoblauch und Kräutern</i> <i>Baked feta with tomatoes, garlic and herbs</i>	<b>21,00zł</b>
<b>Śledzik w śmietanie</b> <i>Hering in Sahne</i> <i>Herring in cream</i>	<b>17,00 zł</b>
<b>Śledzik w oleju</b> <i>Hering in Öl</i> <i>Herring in oil</i>	<b>17,00 zł</b>
<b>Wątróbką drobiowa z miodem i cebulą na jabłkach ułożona</b> <i>Geflügelleber mit Honig, Zwiebel und Apfel</i> <i>Poultry-liver with honey, onion and apple</i>	<b>20,00 zł</b>

# Sałatki i naleśniki

Salat, Pfannkuchen  
Salad, Pancakes



**Sałatka z wątróbką drobiową z sosem wiśniowym** 25,00 zł  
Salat mit Geflügelleber und Cherry sauce.  
Salad with poultry liver and Kirschsauc sauce

**Sałatka z kurczakiem z sosem majonezowym** 28,00 zł  
Salat mit Geflügelfilet und Mayonnaise  
Salad with chicken filet and mayonnaise

**Sałatka grecka** 25,00 zł  
Griechischer Salat  
Greek salad

**Sałatka z łososiem i jajkiem w kłoszule** 35,00 zł  
Salat mit Lachs und Ei  
Salad with Salmon and poached egg

**Zestaw surówek** 8,00 zł  
Salatteller  
Salad plate

**Tofu marynowane z warzywami na oliwie podsmażane** 33,00 zł  
Marierter Tofu mit Gemüse in Olivenöl gebraten  
Olive oil fried marinated tofu with vegetables

**Kaszotto z warzywami** 23,00 zł  
Kashotto mit Gemüse  
Kashotto with vegetables

**Naleśniki z farszem sernikowym i sosem truskawkowym** 16,00 zł  
Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Erdbeersoße  
Pancakes with cottage cheese and strawberry sauce

**Naleśniki z jabłkami i sosem czekoladowym** 15,00 zł  
Pfannkuchen mit Apfel und Schokoladensauce  
Pancakes with apple and chocolate sauce

**Naleśniki z malinami, truskawkami z sosem waniliowym i lodami** 18,00 zł  
Pfannkuchen mit Himbeeren, Erdbeeren, Vanillesoße und Eis  
Pancakes with raspberry, strawberry, vanilla sauce and ice cream

**Naleśnik z serem feta\* i szpinakiem** 13,00 zł  
Pfannkuchen mit Feta-Käse und Spinat  
Pancake with feta cheese and spinach

**Naleśnik z łososiem, szpinakiem i sosem koperkowo-chrzanowym** 25,00 zł  
Pfannkuchen mit Lachs, Spinat sowie Meerrettich-Dill-Sauce  
Pancake with salmon, spinach and dill horseradish sauce

# Zupy

Suppen  
Soups



<b>Czernina z kłuskami lanymi</b> <i>Blutsuppe mit Eierklößchen</i> <i>Black soup with egg dumplings</i>	<b>11,00 zł</b>
<b>Żurek staropolski z białą kielbasą i jajkiem</b> <i>Mehlsuppe mit weißer Wurst und Ei</i> <i>Sour soup with white sausage and egg</i>	<b>15,00 zł</b>
<b>Barszcz z pasztecikiem</b> <i>Rote Rübensuppe mit Patty</i> <i>Beetroot soup with Patty</i>	<b>11,00 zł</b>
<b>Krem z borowików</b> <i>Steinpilzsuppe</i> <i>Boletus soup</i>	<b>15,00 zł</b>
<b>Rosół z domowym makaronem</b> <i>Brühsuppe mit hausgemachten Nudeln</i> <i>Chicken clear soup with homemade pasta</i>	<b>10,00 zł</b>
<b>Flaki wołowe</b> <i>Rindkuttelflecke</i> <i>Beef tripe</i>	<b>13,00 zł</b>
<b>Zupa pomidorowa z domowym makaronem</b> <i>Tomatensuppe mit hausgemachten Nudeln</i> <i>Tomato soup with homemade pasta</i>	<b>11,00 zł</b>
<b>Chłodnik litewski (sezonowo)</b> <i>Kalt servierte litauische Rote-Rüben-Suppe – saisonal</i> <i>Young beet cold soup - seasonally</i>	<b>13,00 zł</b>
<b>Krem z dyni (sezonowo)</b> <i>Kürbiscreme – saisonal</i> <i>Pumpkin cream - seasonally</i>	<b>13,00 zł</b>

# Pierogi, dania półmiesne i jarskie

*Piroggen, Halbes fleisch, Vegetarisches*  
*Dumplings, Half-meat, Vegetarian*



<b>Pierogi ruskie z cebulą i śmietaną</b> <i>Piroggen mit Quark, Zwiebel und saurer Sahne</i> <i>Boiled dough pockets with cheese, onion and sour cream</i>	24,00 zł
<b>Pierogi z kapustą i grzybami podawane z okrasą</b> <i>Piroggen mit Kohl und Pilzen</i> <i>Boiled dough pockets with cabbage and mushrooms</i>	24,00 zł
<b>Pierogi z mięsem i kapustą zasmażaną</b> <i>Piroggen mit Fleisch</i> <i>Boiled dough pockets with meat</i>	25,00 zł
<b>Pierogi z truskawkami, serem i śmietaną</b> <i>Piroggen mit Erdbeeren, Käse und Sahne</i> <i>Boiled dough pockets with strawberries, cheese and sweet cream</i>	23,00 zł
<b>Pierogi z gęsiną i modrą kapustą</b> <i>Piroggen mit Gans und Rotkohl</i> <i>Boiled dough pockets with goose and red cabbage</i>	26,00 zł
<b>Pierogi z kaszanką</b> <i>Piroggen mit Blutwurst</i> <i>Boiled dough pockets with blood sausage</i>	24,00 zł
<b>Pierogi drożdżowe ze szpinakiem, serem feta* i sosem czosnkowym</b> <i>Hefeteigtaschen mit Spinat und Feta</i> <i>Leavened dumplings with spinach and feta</i>	19,00 zł
<b>Pierogi drożdżowe z pieczarkami i sosem czosnkowym</b> <i>Hefeteigtaschen mit Champignons und Knoblauchsoße</i> <i>Leavened dumplings with mushrooms and garlic sauce</i>	19,00 zł
<b>Gołąbki z sosem pomidorowym i ziemniakami gotowanymi</b> <i>Kohlrouladen mit Tomatensoße und Kartoffeln</i> <i>Stuffed cabbage with tomato sauce and potatoes</i>	29,00 zł
<b>Placki ziemniaczane z sosem czosnkowym i okrasą lub cukrem pudrem i śmietaną</b> <i>Kartoffelpuffer mit Knoblauchsoße</i> <i>Potato pancakes with garlic sauce</i>	18,00 zł



**Filet z dorsza panierowany podany z frytkami i zestawem surówek** 32,00 zł  
*Paniertes Dorschfilet mit Pommes Frites und Salat*  
*Breaded fillet of cod with chips and salad*

**Soczysty dorsz w sosie kurkowym z ryżem i warzywami gotowanymi** 47,00 zł  
*Dorsch in Pfifferlingssoße mit Reis und Gemüse*  
*Cod in chanterelle sauce with rice and vegetables*

**Połudwica z dorsza zapiekana ze szpinakiem podawana z ryżem** 53,00 zł  
*Mit Spinat gebackenes Kabeljaufilet, serviert mit Reis.*  
*Cod fillet baked with spinach served with rice*

**Stek z łososia na szpinaku podany z frytkami** 53,00 zł  
*Lachs Steak mit Spinat und Pommes Frites*  
*Salmon steak with spinach and chips*

**Stek z łososia zapiekany pod parmezanem\* z warzywami i sosem cytrynowym podawany z plackami ziemniaczanymi** 54,00 zł  
*Überbackener Lachssteak mit Gemüse und parmesan in Zitronensauce serviert mit Kartoffelpuffer*  
*Salmon steak baked under parmesan cheese with vegetables and lemon sauce served with potato pancakes*

**Filet z sandacza na sosie kurkowym z boczkiem, podawany z ćwiartkami ziemniaków i warzywami gotowanymi** 55,00 zł  
*Zanderfilet in Pfifferlingen mit Specksauce mit gekochtem Gemüse und Kartoffelschnitzen*  
*Zander fillet in chanterelle with bacon sauce with boiled vegetables and potato wedges*

**Pstrąg smażony z masłem migdałowym podawany z frytkami i warzywami gotowanymi** 40,00 zł  
*Gebratene Forelle in Mandelbutter mit Pommes Frites und Gemüse*  
*Roasted trout in almond butter with chips and vegetables*

# Dania z drobiu

Geflügel  
Poultry



- Pierś z kurczaka w złocistej panierce podawana z frytkami i warzywami gotowanymi** 29,00 zł  
*Panierte Hühnerbrust mit gekochtem Gemüse und Pommes Frites*  
*Chicken breast with boiled vegetables and chips*
- Kotlet de volaille z frytkami i warzywami gotowanymi** 30,00 zł  
*Kotelett de Volaille mit gekochtem Gemüse und Pommes Frites*  
*Cutlet de Volaille with boiled vegetables and chips*
- Pierś z kurczaka w sosie rydzowym z ćwiartkami ziemniaków i warzywami gotowanymi** 44,00 zł  
*Hühnerbrust in Pilzsauce mit Gemüse und Kartoffelspalten*  
*Chicken breast in chanterelle sauce with vegetables and potato wedges*
- Pierś z kurczaka w sosie pieprzowym z ćwiartkami ziemniaków i warzywami gotowanymi** 42,00 zł  
*Hühnerbrust in Pfeffersauce mit Gemüse und Kartoffelspalten*  
*Chicken breast in pepper sauce with vegetables and potato wedges*
- Pierś z kurczaka na warzywnym ratatouille z sosem ziołowo-pomidorowym i ćwiartkami ziemniaków** 45,00 zł  
*Hühnerbrust auf Gemüse Ratatouille mit Sauce Kräuter- und Tomatensuppe und Kartoffelspalten*  
*Chicken breast on vegetable ratatouille with tomato and herb sauce and potato wedges*
- Pierś z kurczaka w sosie miodowo-musztardowym z czarnuszką podawana z ryżem i zestawem surówek** 38,00 zł  
*Hühnerbrust in Honig-Senf-Sauce mit Schwarzkümmel serviert mit Reis und Salatteller*  
*Chicken breast in honey-mustard sauce with black cumin served with rice and salad plate*
- Potrąwka z kurczaka w sosie śmietanowym z rodzynkami, ryżem i groszkiem z marchewką** 32,00 zł  
*Hühnerfrikassee in Sahnesoße und Rosinen mit Reis, Erbsen und Möhren*  
*Fricassee with chicken in cream sauce and raisins with rice, peas and carrot*
- Pieczone udo kaczki w jabłkach podane z kluskami i modrą kapustą** 47,00 zł  
*Gebatene Entenkeule in Äpfeln, serviert mit Rotkohl und Knöbchen*  
*Roast duck leg in apples, served with red cabbage and dumplings*
- Wątróbka drobiowa w sosie śmietanowym podawana z ziemniakami i zestawem surówek** 31,00 zł  
*Hühnerleber in Sahnesauce mit Zwiebeln und Champignons*  
*Poultry liver in cream sauce served with potatoes and salad plate*



# Dania z wieprzowiny

Schweinefleisch  
Pork



**Polędwiczka wieprzowa po cesarsku z kaparami,  
ćwiartkami ziemniaków i warzywami gotowanymi** 43,00 zł

Schweinelendchen mit Kapern, Gemüse und Salzkartoffeln  
Pork filet with capers, vegetables and with boiled and boiled potatoes

**Polędwiczka wieprzowa w sosie borowikowym  
z ziemniakami z czosnkiem i rozmarynem i warzywami gotowanymi** 45,00 zł

Schweinefilet in Steinpilzsoße mit gekochtem Gemüse und Kartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch  
Pork tenderloin in boletus sauce, served with boiled vegetables and potatoes with rosemary and garlic

**Grillowana polędwiczka wieprzowa przygotowana metodą  
sous-vide na oliwkach podawana z frytkami** 43,00 zł

Gegrilltes Schweinefilet nach der Methode zubereitet Sous-Vide auf Oliven mit Pommes Frites  
Grilled sous-vide pork tenderloin on olives served with chips

**Karkówka pieczona w sosie pieczeniowym  
z ziemniakami i buraczkami** 35,00 zł

Schweinenacken in einer Soße geröstet mit Kartoffeln und Rote Beete  
Pork neck roasted in a roast sauce with potatoes and beetroot

**Tradycyjny kotlet schabowy z ziemniakami i kapustą** 30,00 zł

Schweinekotelett mit Sauerkohl und Kartoffeln  
Pork chop with sauerkraut and potatoes

**Schab z cebulą, boczkiem i ogórkiem kiszonym pod serem zapieczony  
z ćwiartkami ziemniaków i warzywami gotowanymi** 37,00 zł

Schweinekotelett mit Zwiebel und Käse überbacken, mit Gemüse und Kartoffelspalten  
Roasted pork chop with onion and cheese, vegetables and potato wedges

**Schab z kęścią marynowany przygotowany metodą sous-vide,  
podawany z ziemniakami z czosnkiem i rozmarynem i sałatką wiosenną** 46,00 zł

In Kräutern marinierte Bone-In-Koteletts, serviert mit Frühlingssalat sowie Salz- und Rosmarin-Salzkartoffeln  
Bone-in chops marinated in herbs, served with spring salad and garlic and rosemary boiled potatoes

**Żeberka wieprzowe podane na kapuście  
z kłuskami lanymi** 14,00 zł za 0,100 kg

Rippen mit Sauerkraut und Klößchen  
Ribs with sauerkraut and dumplings

**Golonka gotowana z ziemniakami i kapustą** 14,00 zł za 0,100 kg

Eisbein mit Sauerkraut und Kartoffeln  
Knuckle of pork with sauerkraut and potatoes

# Dania z wołowiny

Rind  
Beef



**Ozorek wołowy zapiekany w sosie chrzanowym,  
podawany z ziemniakami i warzywami gotowanymi** 39,00 zł

Rinderzunge in Meerrettichsoße mit Salzkartoffeln und Gemüse  
Beef tongue in horseradish sauce with boiled potatoes and vegetables

**Gulasz wołowy z kaszą perłową i gęstą śmietaną** 38,00 zł

Gulasch mit Perlgerste mit Sahne  
Goulash with pearl barley with cream

**Stek z polędwicy wołowej z sosem pieprzowo-pieczarkowym  
podany z ziemniakami i surówkami** 78,00 zł

Rindersteak mit Gratin mit Pfeffer und-Pilzsauce serviert mit Kartoffeln und Salate  
Beef steak with gratin with pepper and-mushroom sauce served with potatoes and salads

**Grillowany stek z polędwicy wołowej podawany z sosem ziołowym,  
ćwiartkami ziemniaków i grillowanymi warzywami** 79,00 zł

Lendenbraten mit Knoblauchbutter, gegrillten Tomaten, Zucchini und Kartoffelspalten  
Sirloin steak with garlic butter, grilled potatoes, zucchini and potato wedges

**Zraz wołowy z tradycyjnym farszem podawany  
z kłuskami lanymi i buraczkami** 46,00 zł

Rinderroulade mit Klößchen und roter Beete  
Beef rushers with dumplings and beetroot

**Bitki z polędwicy wołowej w sosie kurkowym podane  
z kłuskami lanymi i warzywami gotowanymi** 58,00 zł

Rinderlendchen in Pfifferlingssoße mit Klößchen und Gemüse  
Beef filet in chanterelle sauce with dumplings and vegetables

# Dania beztłuszczowe

Gerichte ohne Fett  
Nonfat meals

**Dorsz przygotowany na parze z ryżem  
i warzywami gotowanymi** 32,00 zł

Gedämpfter Kabeljau mit Reis und gekochtes Gemüse zubereitet  
Steamed Cod prepared with rice and cooked vegetables

**Piers kury przygotowana na parze z ryżem  
i warzywami gotowanymi** 30,00 zł

Hähnchenbrust mit Reis und gekochtes Gemüse zubereitet  
Chicken breast prepared with steamed rice and boiled vegetables

**Szaszłyk drobiowy przygotowany na parze z ryżem  
i warzywami gotowanymi** 30,00 zł

Huhn Schaschlik mit Reis und gekochtes Gemüse zubereitet  
Chicken shish kebab prepared with steamed rice and boiled vegetables

# Desery

Desserts  
Desserts



<b>Lody waniliowe z gorącym sosem malinowym i bitą śmietaną</b> <i>Vanilleeis mit heißer Himbeersoße und Schlagsahne</i> <i>Vanilla ice cream with hot raspberry sauce and whipped cream</i>	<b>14,00 zł</b>
<b>Lody z owocami i bitą śmietaną</b> <i>Eis mit Früchten und Schlagsahne</i> <i>Ice cream with fruits and whipped cream</i>	<b>12,00 zł</b>
<b>Lody z adwokatem i bitą śmietaną</b> <i>Eis mit Eierlikör und Schlagsahne</i> <i>Ice cream with eggnog and whipped cream</i>	<b>14,00 zł</b>
<b>Szarlotkę na ciepło</b> <i>Warmer Apfelkuchen</i> <i>Hot apple-pie</i>	<b>12,00 zł</b>
<b>Sernik domowy z sosem waniliowym</b> <i>Quarkkuchen mit Vanillesoße</i> <i>Cheesecake with vanilla sauce</i>	<b>15,00 zł</b>
<b>Ciastko cztery pory roku z owocami i kruszonką</b> <i>Four Seasons Kuchen mit streuseln</i> <i>Four Seasons cake with streusel</i>	<b>15,00 zł</b>
<b>Chrupiące gofry z miksowanymi truskawkami i bitą śmietaną</b> <i>Eierwaffeln mit Erdbeersoße und Schlagsahne</i> <i>Waffle with strawberry sauce and whipped cream</i>	<b>16,00 zł</b>
<b>Beza mrożona z sosem truskawkowym</b> <i>Gefrorene Baiser mit Erdbeersauce.</i> <i>Iced meringue with strawberry sauce</i>	<b>18,00 zł</b>
<b>Babeczką czekoladowa z sosem truskawkowym, gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną</b> <i>Schokoladen-Muffin mit Erdbeersauce, Vanilleeis und Schlagsahne</i> <i>Chocolate muffin with strawberry sauce, a scoop of vanilla ice-cream and whipped cream</i>	<b>13,00 zł</b>

# Napoje gorące

Warme Getränke  
Hot drinks



<i>Espresso</i>	7,00 zł
<i>Espresso Doppio</i>	10,00 zł
<i>Caffe Crema</i>	8,00 zł
<i>Latte-Macchiato</i>	10,00 zł
<i>Latte-Macchiato z syropami</i> <i>Latte-Macchiato mit Sirup / Latte-Macchiato with syrup</i>	11,00 zł
<i>Cappuccino</i>	11,00 zł
<i>Kawa po wiedeńsku</i>	11,00 zł
<i>Caffe Frappe</i>	12,00 zł
<i>Kawa po turecku</i> <i>Türkischer Kaffee / Graund coffee</i>	8,00 zł
<i>Kakao</i>	8,00 zł
<i>Herbata „Dilmah” - różne smaki i aromaty</i> <i>Tee / Different flavors of tea</i>	7,00 zł
<i>Herbata zimowa (sezonowo)</i> <i>Wintertee/ Winter tea</i>	15,00 zł
<i>Grzaniec 200ml (sezonowo)</i> <i>Glühwein / Mulled</i>	11,00 zł

# Napoje zimne

Kalte Getränke  
Cold drinks



	<b>Pepsi</b>	200 ml	6,00 zł
	<b>Pepsi max</b>	200 ml	6,00 zł
	<b>Mirinda</b>	200 ml	6,00 zł
	<b>7up</b>	200 ml	6,00 zł
	<b>Schweppes</b>	200 ml	6,00 zł
	<b>Woda gazowana Krystaliczne Źródło</b> <i>Quellwasser mit Kohlensäure / Sparkling water</i>	300 ml	5,00 zł
	<b>Woda niegazowana Krystaliczne Źródło</b> <i>Quellwasser ohne Kohlensäure / Still mineral water</i>	300 ml	5,00 zł
	<b>Lipton Tea Cytrynowa</b> <i>Zitrone / Lemon</i>	200 ml	6,00 zł
	<b>Lipton Tea Brzoskwiniowa</b> <i>Pfirsich / Peach</i>	200 ml	6,00 zł
	<b>Toma Pomarańczowy</b> <i>Orange / Orange</i>	200 ml	6,00 zł
	<b>Toma Jabłkowy</b> <i>Apfel / Apple</i>	200 ml	6,00 zł
	<b>Toma Czarna Porzeczka</b> <i>Schwarze Johannisbeere / Blackcurrant</i>	200 ml	6,00 zł
	<b>Toma Grejpfutowy</b> <i>Grapefruit / Grapefruit</i>	200 ml	6,00 zł
	<b>Toma Pomidorowy</b> <i>Tomate / Tomato</i>	200 ml	6,00 zł
	<b>Sok wyciskany z pomarańczy lub grejfruta</b> <i>Frisch gepresster Orangensaft / Freshly squeezed orange juice</i> <i>Frisch gepresster Grapefruitsaft / Freshly squeezed grapefruit juice</i>	200 ml	10,00 zł
	<b>Redbull</b>	250 ml	10,00 zł
	<b>Lemoniada ogórkowa</b> <i>Gurkenlimonade / Cucumber lemonade</i>	250 ml	10,00 zł

# Piwo beczkowe

Vom Fass  
Draught beer



<b>Żywiec</b>	300 ml	10,00 zł
<b>Żywiec</b>	500 ml	13,00 zł
<b>Sok do piwa</b> <i>Sirup zum Bier / Syrup for beer</i>	30 ml	2,00 zł

# Piwo butelkowe

Flaschenbier  
Bottle beer

<b>Heineken</b>	500 ml	14,00 zł
<b>Paulaner</b>	500 ml	14,00 zł
<b>Żywiec bezalkoholowy</b> <i>Żywiec, alkoholfreies Bier / Żywiec, low-alcohol beer</i>	330 ml	8,00 zł
<b>Lech Free Lemon</b> <i>Lech, alkoholfreies Bier / Lech, low-alcohol beer</i>	330 ml	8,00 zł

# Drinki

Drinks

<b>Mysłęcinek</b> <i>(Soplica Orzech Łaskowy, Sprite)</i>	16 zł
<b>Różopole</b> <i>(Soplica Malinowa, Soplica Czarna Porzeczka, Soplica Czysta, sok pomarańczowy Toma, lód)</i>	20 zł
<b>Mojito</b> <i>(Rum Bacardi, limonka, liście mięty, brązowy cukier, woda gazowana)</i>	20 zł
<b>Margarita</b> <i>(Tequila Silver, likier do wyboru: Triple Sec, Melon/Banan/Cointreau, sok z cytryny lub limonki)</i>	20zł
<b>Hubertus</b> <i>(Jagermeister, sok jabłkowy Toma, limonka)</i>	16 zł
<b>Aligator</b> <i>(Gin Lubuski, Likier melonowy, Tonic/Sprite, ogórek, cytryna)</i>	16 zł
<b>Wściekły Pies</b> <i>(Wódka Soplica, sok malinowy, krople Tabasco)</i>	12 zł
<b>Gentleman</b> <i>(Gentleman Jack, wytrawny wermut, słodki wermut, angostura, lód)</i>	16 zł



# Alkohole

*Alkohol  
Alcoholic drinks*



<i>Chivas Regal 18 Years</i>	<i>40 ml</i>	<i>26,00 zł</i>
<i>Chivas Regal 12 Years</i>	<i>40 ml</i>	<i>13,00 zł</i>
<i>Jack Daniels Single Barrel</i>	<i>40ml</i>	<i>25,00 zł</i>
<i>Gentleman Jack</i>	<i>40 ml</i>	<i>15,00 zł</i>
<i>Jack Daniels</i>	<i>40 ml</i>	<i>11,00 zł</i>
<i>Ballantines 12 Years</i>	<i>40 ml</i>	<i>13,00 zł</i>
<i>Grant's 18 Years</i>	<i>40 ml</i>	<i>24,00 zł</i>
<i>Grant's 12 Years</i>	<i>40 ml</i>	<i>13,00 zł</i>
<i>Johnnie Walker Black Label</i>	<i>40 ml</i>	<i>13,00 zł</i>
<i>Martini (Bianco, Rosso, Fiero)</i>	<i>100 ml</i>	<i>10,00 zł</i>
<i>Bacardi (Carta Blanca, Carta Negra)</i>	<i>40 ml</i>	<i>10,00 zł</i>
<i>Malibu</i>	<i>40 ml</i>	<i>11,00 zł</i>
<i>Amaretto</i>	<i>40 ml</i>	<i>10,00 zł</i>
<i>Campari</i>	<i>40 ml</i>	<i>7,00 zł</i>
<i>Jagermeister</i>	<i>40 ml</i>	<i>8,00 zł</i>
<i>Gin Lubuski</i>	<i>40 ml</i>	<i>8,00 zł</i>
<i>Sierra Tequila Silver</i>	<i>40 ml</i>	<i>8,00 zł</i>
<i>Wódka Finlandia</i>	<i>40 ml</i>	<i>10,00 zł</i>

## *Piwniczka Soplicy*

*Soplica wódka  
Soplica wódka*

<i>Soplica Czysta</i>	<i>20 ml</i>	<i>4,00 zł</i>
<i>Soplica Smakowa</i>	<i>20 ml</i>	<i>5,00 zł</i>
<i>Soplica Staropolska, Przepalana</i>	<i>20 ml</i>	<i>6,00 zł</i>