



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 IV.2021 r.*

Śniadania

Frühstück
Breakfast



Jajecznicza z trzech jaj na maśle <i>Rührei (3 St.) mit Butter</i> Scrambled eggs (3 pcs.) with butter	10,00 zł
Jajecznicza z trzech jaj na szynce <i>Rührei (3 St.) with Schinken</i> Scrambled eggs (3 pcs.) with ham	13,00 zł
Jajecznicza z trzech jaj na boczku <i>Rührei (3 St.) mit Speck</i> Scrambled eggs (3 pcs.) with bacon	12,00 zł
Jajecznicza z trzech jaj w towarzystwie kurek i pomidorów <i>Rührei (3 St.) mit Pfifferlingen und Tomaten</i> Scrambled eggs (3 pcs.) with chanterelle and tomatoes	13,00 zł
Jajka sadzone na bekonie podawane z pomidorem i cebulą czerwoną <i>Spiegelei mit Speck, Tomaten und roten Zwiebeln</i> Fried eggs with bacon, tomatoes and red onions	13,00 zł
Delikatne parówki z pomidorem, musztardą i chrzanem <i>Kochwürstchen mit Tomaten, Senf und Meerrettich</i> Sausage with tomatoes, mustard and horseradish	13,00 zł
Wiejski twarożek z cebulą <i>Quark mit Zwiebel / Cottage cheese with onion</i>	11,00 zł
Porcja sera <i>Servieren von Käse / Serving of cheese</i>	6,00 zł
Grzanki pszenne <i>Weizentost / Wheat toast</i>	2,00 zł
Pieczyno <i>Brot / Bread</i>	2,00 zł
Masło <i>Butter / Butter</i>	4,00 zł
Musztarda <i>Senf / Mustard</i>	3,00 zł
Chrzan <i>Meerrettich / Horseradish</i>	3,00 zł
Ketchup <i>Ketchup / Ketchup</i>	3,00 zł
Miód <i>Honig / Honey</i>	4,00 zł

Przystawki

Vorspeisen
Starters



Grzanki z pomidorami, czosnkiem, pietruszką i oliwą <i>Toast mit Tomaten, Knoblauch, Petersilie und Olivenöl</i> <i>Toast with tomatoes, garlic, parsley and olive oil</i>	16,00 zł
Tatar wołowy z klasycznymi dodatkami <i>Rindertatar</i> <i>Beef tartare</i>	28,00 zł
Carpaccio wołowe z rukolą <i>Rindercarpaccio</i> <i>Beef carpaccio</i>	34,00 zł
Żołądki drobiowe, otulone płaczką i borowikiem <i>Geflügel-Muskelmagen mit Graupen, Steinpilzen und Sonnenblumenkerne</i> <i>Poultry gizzards with pearl barley, porcini mushrooms and sunflower seeds</i>	20,00 zł
Tatar z łososia <i>Lachstatar</i> <i>Salmon tartare</i>	30,00 zł
Feta* zapiekana z pomidorami, czosnkiem i ziołami <i>Gebackenen Feta mit Tomaten, Knoblauch und Kräutern</i> <i>Baked feta with tomatoes, garlic and herbs</i>	22,00zł
Śledzik w śmietanie <i>Hering in Sahne</i> <i>Herring in cream</i>	19,00 zł
Śledzik w oleju <i>Hering in Öl</i> <i>Herring in oil</i>	19,00 zł
Wątróbką drobiową z miodem i cebulą na jabłkach ułożoną <i>Geflügelleber mit Honig, Zwiebel und Apfel</i> <i>Poultry-liver with honey, onion and apple</i>	21,00 zł

Sałatki i naleśniki

Salat, Pfannkuchen
Salad, Pancakes



Sałatka z wątróbką drobiową z sosem wiśniowym 26,00 zł
Salat mit Geflügelleber und Cherry sauce.
Salad with poultry liver and Kirschsauce 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 kłoszuldze 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 34,00 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 20,00 zł
Pfannkuchen mit Himbeeren, Erdbeeren, Vanillesoße und Eis
Pancakes with raspberry, strawberry, vanilla sauce and ice cream

Naleśnik z serem feta* i szpinakiem 14,00 zł
Pfannkuchen mit Feta-Käse und Spinat
Pancake with feta cheese and spinach

Naleśnik z łososiem, szpinakiem i sosem koperkowo-chrzanowym 27,00 zł
Pfannkuchen mit Lachs, Spinat sowie Meerrettich-Dill-Sauce
Pancake with salmon, spinach and dill horseradish sauce

Zupy

Suppen
Soups



Czernina z kłuskami lanymi <i>Blutsuppe mit Eierklößchen</i> <i>Black soup with egg dumplings</i>	11,00 zł
Żurek staropolski z białą kielbasą i jajkiem <i>Mehlsuppe mit weißer Wurst und Ei</i> <i>Sour soup with white sausage and egg</i>	16,00 zł
Barszcz z pasztecikiem <i>Rote Rübensuppe mit Patty</i> <i>Beetroot soup with Patty</i>	11,00 zł
Krem z borowików <i>Steinpilzsuppe</i> <i>Boletus soup</i>	15,00 zł
Rosół z domowym makaronem <i>Brühsuppe mit hausgemachten Nudeln</i> <i>Chicken clear soup with homemade pasta</i>	10,00 zł
Flaki wołowe <i>Rindkuttelflecke</i> <i>Beef tripe</i>	14,00 zł
Zupa pomidorowa z domowym makaronem <i>Tomatensuppe mit hausgemachten Nudeln</i> <i>Tomato soup with homemade pasta</i>	11,00 zł
Chłodnik litewski (sezonowo) <i>Kalt servierte litauische Rote-Rüben-Suppe – saisonal</i> <i>Young beet cold soup - seasonally</i>	14,00 zł
Krem z dyni (sezonowo) <i>Kürbiscreme – saisonal</i> <i>Pumpkin cream - seasonally</i>	14,00 zł

Pierogi, dania półmiesne i jarskie

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



Pierogi ruskie z cebulą i śmietaną

Piroggen mit Quark, Zwiebel und saurer Sahne
Boiled dough pockets with cheese, onion and sour cream

24,00 zł

Pierogi z kapustą i grzybami podawane z okrasą

Piroggen mit Kohl und Pilzen
Boiled dough pockets with cabbage and mushrooms

24,00 zł

Pierogi z mięsem i kapustą zasmażaną

Piroggen mit Fleisch
Boiled dough pockets with meat

25,00 zł

Pierogi z truskawkami, serem i śmietaną

Piroggen mit Erdbeeren, Käse und Sahne
Boiled dough pockets with strawberries, cheese and sweet cream

23,00 zł

Pierogi z gęsiną i modrą kapustą

Piroggen mit Gans und Rotkohl
Boiled dough pockets with goose and red cabbage

26,00 zł

Pierogi z kaszanką

Piroggen mit Blutwurst
Boiled dough pockets with blood sausage

24,00 zł

Pierogi drożdżowe ze szpinakiem, serem feta* i sosem czosnkowym

Hefeteigtaschen mit Spinat und Feta
Leavened dumplings with spinach and feta

19,00 zł

Pierogi drożdżowe z pieczarkami i sosem czosnkowym

Hefeteigtaschen mit Champignons und Knoblauchsoße
Leavened dumplings with mushrooms and garlic sauce

19,00 zł

Gołąbki z sosem pomidorowym i ziemniakami gotowanymi

Kohlrouladen mit Tomatensoße und Kartoffeln
Stuffed cabbage with tomato sauce and potatoes

31,00 zł

Placki ziemniaczane z sosem czosnkowym i okrasą lub cukrem pudrem i śmietaną

Kartoffelpuffer mit Knoblauchsoße
Potato pancakes with garlic sauce

18,00 zł

Filet z dorsza panierowany podany z frytkami i zestawem surówek <i>Paniertes Dorschfilet mit Pommes Frites und Salat</i> <i>Breaded fillet of cod with chips and salad</i>	34,00 zł
Soczysty dorsz w sosie kurkowym z ryżem i warzywami gotowanymi <i>Dorsch in Pfifferlingssoße mit Reis und Gemüse</i> <i>Cod in chanterelle sauce with rice and vegetables</i>	49,00 zł
Połudwica z dorsza zapiekana ze szpinakiem podawana z ryżem <i>Mit Spinat gebackenes Kabeljaufilet, serviert mit Reis.</i> <i>Cod fillet baked with spinach served with rice</i>	56,00 zł
Stek z łososia na szpinaku podany z frytkami <i>Lachs Steak mit Spinat und Pommes Frites</i> <i>Salmon steak with spinach and chips</i>	53,00 zł
Stek z łososia zapiekany pod parmezanem* z warzywami i sosem cytrynowym podawany z plackami ziemniaczanymi <i>Überbackener Lachssteak mit Gemüse und parmesan in Zitronensauce serviert mit Kartoffelpuffer</i> <i>Salmon steak baked under parmesan cheese with vegetables and lemon sauce served with potato pancakes</i>	59,00 zł
Filet z sandacza na sosie kurkowym z boczkiem, podawany z ćwiartkami ziemniaków i warzywami gotowanymi <i>Zanderfilet in Pfifferlingen mit Specksauce mit gekochtem Gemüse und Kartoffelschnitzen</i> <i>Zander fillet in chanterelle with bacon sauce with boiled vegetables and potato wedges</i>	59,00 zł
Pstrąg smażony z masłem migdałowym podawany z frytkami i warzywami gotowanymi <i>Gebratene Forelle in Mandelbutter mit Pommes Frites und Gemüse</i> <i>Roasted trout in almond butter with chips and vegetables</i>	43,00 zł

Dania z drobiu

Geflügel
Poultry



- Pierś z kurczaka w złocistej panierce podawana z frytkami i warzywami gotowanymi** 30,00 zł
Panierte Hühnerbrust mit gekochtem Gemüse und Pommes Frites
Chicken breast with boiled vegetables and chips
- Kotlet de volaille z frytkami i warzywami gotowanymi** 31,00 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** 46,00 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** 45,00 zł
Hühnerbrust in Pfeffersauce mit Gemüse und Kartoffelspalten
Chicken breast in pepper sauce with vegetables and potato wedges
- Pierś z kurczaka z suszonymi pomidorami, zapiekana z serem feta podawana na szpinaku z frytkami** 37,00 zł
Hähnchenbrust mit getrockneten Tomaten, überbacken mit Fetakäse, serviert auf Spinat und Pommes frites
Chicken breast with sun-dried tomatoes, baked with feta cheese, served on spinach and french fries
- 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** 49,00 zł
Gebatene Entenkeule in Äpfeln, serviert mit Rotkohl und Klößchen
Roast duck leg in apples, served with red cabbage and dumplings
- Wątróbka drobiowa w sosie śmietanowym podawana z ziemniakami i zestawem surówek** 33,00 zł
Hühnerleber in Sahnesauce mit Zwiebeln und Champignons
Poultry liver in cream sauce served with potatoes and salad plate

Dania z wieprzowiny

Schweinefleisch
Pork



**Poładwiczka wieprzowa po cesarsku z kaparami,
ćwiartkami ziemniaków i warzywami gotowanymi** 45,00 zł

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

**Poładwiczka wieprzowa w sosie borowikowym
z ziemniakami z czosnkiem i rozmarynem i warzywami gotowanymi** 47,00 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

**Poładwiczka wieprzowa owinięta boczkiem, faszerowana
suszonymi pomidorami i szpinakiem podawana
na sosie żurawinowym z ziemniakami gotowanymi** 46,00 zł

Schweinefilet im Speckmantel, gefüllt mit getrockneten Tomaten und Spinat, serviert auf Preiselbeersauce
Pork tenderloin wrapped in bacon, stuffed with sun-dried tomatoes and spinach, served on cranberry sauce

**Karkówka pieczona w sosie pieczeniowym
z ziemniakami i buraczkami** 36,00 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 31,00 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** 39,00 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 warzywami grillowanymi** 44,00 zł

In Kräutern marinierte Bone-In-Koteletts, serviert mit gegrilltes Gemüse sowie Salz- und Rosmarin-Salzkartoffeln
Bone-in chops marinated in herbs, served with grilled vegetables and garlic and rosemary boiled potatoes

**Żeberka wieprzowe podane na kapuście
z kłuskami lanymi** 15,00 zł za 0,100 kg

Rippen mit Sauerkraut und Klößchen
Ribs with sauerkraut and dumplings

Golonka gotowana z ziemniakami i kapustą 15,00 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** 45,00 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 42,00 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** 82,00 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** 85,00 zł
Lendenbraten mit Knoblauchbutter, gegrillten Tomaten, Zucchini und Kartoffelspalten
Sirloin steak with garlic butter, grilled vegetables, zucchini and potato wedges

**Zraz wołowy z tradycyjnym farszem podawany
z kłuskami lanymi i buraczkami** 49,00 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** 60,00 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

**Pierś kurczaka 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



Lody waniliowe z gorącym sosem malinowym i bitą śmietaną <i>Vanilleeis mit heißer Himbeersoße und Schlagsahne</i> <i>Vanilla ice cream with hot raspberry sauce and whipped cream</i>	15,00 zł
Lody z owocami i bitą śmietaną <i>Eis mit Früchten und Schlagsahne</i> <i>Ice cream with fruits and whipped cream</i>	13,00 zł
Lody z adwokatem i bitą śmietaną <i>Eis mit Eierlikör und Schlagsahne</i> <i>Ice cream with eggnog and whipped cream</i>	14,00 zł
Szarlotka na ciepło <i>Warmer Apfelkuchen</i> <i>Hot apple-pie</i>	14,00 zł
Sernik domowy z sosem waniliowym <i>Quarkkuchen mit Vanillesoße</i> <i>Cheesecake with vanilla sauce</i>	15,00 zł
Ciastko cztery pory roku z owocami i kruszonką <i>Four Seasons Kuchen mit streuseln</i> <i>Four Seasons cake with streusel</i>	17,00 zł
Chrupiące gofry z mikszowanymi truskawkami i bitą śmietaną <i>Eierwaffeln mit Erdbeersoße und Schlagsahne</i> <i>Waffle with strawberry sauce and whipped cream</i>	18,00 zł
Beza mrożona z sosem truskawkowym <i>Gefrorene Baiser mit Erdbeersauce.</i> <i>Iced meringue with strawberry sauce</i>	19,00 zł
Babeczka czekoladowa z sosem truskawkowym, gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną <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>	14,00 zł

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



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

Piwo beczkowe

*Vom Fass
Draught beer*



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

Piwo butelkowe

*Flaschenbier
Bottle beer*

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

Drinki

Drinks

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