



*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.2022 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	11,00 zł
<b>Jajecznicza z trzech jaj na szynce</b> <i>Rührei (3 St.) with Schinken</i> Scrambled eggs (3 pcs.) with ham	15,00 zł
<b>Jajecznicza z trzech jaj na boczku</b> <i>Rührei (3 St.) mit Speck</i> Scrambled eggs (3 pcs.) with bacon	13,00 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	15,00 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	14,00 zł
<b>Delikatne parówki z pomidorem, musztardą i chrzanem</b> <i>Kochwürstchen mit Tomaten, Senf und Meerrettich</i> Sausage with tomatoes, mustard and horseradish	15,00 zł
<b>Wiejski twaróg z cebulą</b> <i>Quark mit Zwiebel / Cottage cheese with onion</i>	15,00 zł
<b>Porcja sera</b> <i>Servieren von Käse / Serving of cheese</i>	8,00 zł
<b>Grzanki pszenne</b> <i>Weizentost / Wheat toast</i>	3,00 zł
<b>Pieczyno</b> <i>Brot / Bread</i>	3,00 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>	5,00 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>17,00 zł</b>
<b>Tatar wołowy z klasycznymi dodatkami</b> <i>Rindertatar</i> <i>Beef tartare</i>	<b>34,00 zł</b>
<b>Tatar z łososia</b> <i>Lachstatar</i> <i>Salmon tartare</i>	<b>39,00 zł</b>
<b>Carpaccio wołowe z rukolą</b> <i>Rindercarpaccio</i> <i>Beef carpaccio</i>	<b>48,00 zł</b>
<b>Carpaccio z buraką</b> <i>Rüben-Carpaccio</i> <i>Beet carpaccio</i>	<b>14,00 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>28,00zł</b>
<b>Śledzik w śmietanie</b> <i>Hering in Sahne</i> <i>Herring in cream</i>	<b>23,00 zł</b>
<b>Śledzik w oleju</b> <i>Hering in Öl</i> <i>Herring in oil</i>	<b>23,00 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>25,00 zł</b>

# Sałatki i naleśniki

Salat, Pfannkuchen  
Salad, Pancakes



**Sałatka z wątróbką drobiową z sosem wiśniowym** 30,00 zł  
Salat mit Geflügelleber und Cherry sauce.  
Salad with poultry liver and Kirschsauce sauce

**Sałatka z kurczaką z sosem majonezowym** 38,00 zł  
Salat mit Geflügelfilet und Mayonnaise  
Salad with chicken filet and mayonnaise

**Sałatka grecka** 30,00 zł  
Griechischer Salat  
Greek salad

**Sałatka z łososiem i jajkiem w kłoszuldce** 45,00 zł  
Salat mit Lachs und Ei  
Salad with Salmon and poached egg

**Sałatka z serem gouda w chrupiącej panierce** 31,00 zł  
Kruspriger Gouda-Käse-Salat  
Crunchy gouda cheese salad

**Zestaw surówek** 10,00 zł  
Salatteller  
Salad plate

**Tofu marynowane z warzywami na oliwie podsmażane** 35,00 zł  
Marinierter Tofu mit Gemüse in Olivenöl gebraten  
Olive oil fried marinated tofu with vegetables

**Naleśniki z farszem sernikowym i sosem truskawkowym** 17,00 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 Schokoladensoße  
Pancakes with apple and chocolate sauce

**Naleśniki z malinami, truskawkami z sosem waniliowym i lodami** 21,00 zł  
Pfannkuchen mit Himbeeren, Erdbeeren, Vanillesoße und Eis  
Pancakes with raspberry, strawberry, vanilla sauce and ice cream

**Naleśnik z serem feta\* i szpinakiem** 16,00 zł  
Pfannkuchen mit Feta-Käse und Spinat  
Pancake with feta cheese and spinach

**Naleśnik z łososiem, szpinakiem i sosem koperkowo-chrzanowym** 31,00 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>18,00 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>17,00 zł</b>
<b>Rosół z domowym makaronem</b> <i>Brühsuppe mit hausgemachten Nudeln</i> <i>Chicken clear soup with homemade pasta</i>	<b>11,00 zł</b>
<b>Flaki wołowe</b> <i>Rindkuttelflecke</i> <i>Beef tripe</i>	<b>17,00 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>16,00 zł</b>

# Pierogi, dania półmiesne i jarskie

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



**Pierogi z ziemniakami, twarogiem, cebulą i śmietaną** 24,00 zł

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

**Pierogi z kapustą i grzybami podawane z okrasą** 24,00 zł

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

**Pierogi z mięsem i kapustą zasmażaną** 29,00 zł

*Piroggen mit Fleisch*  
*Boiled dough pockets with meat*

**Pierogi z truskawkami, serem i śmietaną** 23,00 zł

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

**Pierogi z gęsiną i modrą kapustą** 45,00 zł

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

**Pierogi drożdżowe ze szpinakiem, serem feta\* i sosem czosnkowym** 20,00 zł

*Hefeteigtaschen mit Spinat und Feta*  
*Leavened dumplings with spinach and feta*

**Pierogi drożdżowe z pieczarkami i sosem czosnkowym** 22,00 zł

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

**Gołąbki z sosem pomidorowym i ziemniakami gotowanymi** 38,00 zł

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

**Placki ziemniaczane z sosem czosnkowym i okrasą** 19,00 zł

**lub cukrem pudrem i śmietaną**

*Kartoffelpuffer mit Knoblauchsoße*  
*Potato pancakes with garlic sauce*



**Filet z dorsza panierowany podany z frytkami i zestawem surówek** 41,00 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** 59,00 zł  
*Dorsch in Pfifferlingssoße mit Reis und Gemüse*  
*Cod in chanterelle sauce with rice and vegetables*

**Południca z dorsza zapiekana ze szpinakiem podawana z ryżem** 69,00 zł  
*Mit Spinat gebackenes Kabeljaufilet, serviert mit Reis.*  
*Cod fillet baked with spinach served with rice*

**Stek z łososia na szpinaku podany z frytkami** 73,00 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** 85,00 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** 83,00 zł  
*Zanderfilet in Pfifferlingen mit Specksauce mit gekochtem Gemüse und Kartoffelschnitzen*  
*Zander fillet in chanterelle with bacon sauce with boiled vegetables and potato wedges*

**Filet z sandacza podany z frytkami i sałatką z rukolą, parmezanem\* i orzechami** 67,00 zł  
*Zanderfilet serviert mit Pommes frites und Salat mit Rucola, Parmesan\* und Nüssen*  
*Zander fillet served with french fries and salad with arugula, Parmesan\* and nuts*

**Pstrąg smażony z masłem migdałowym podawany z frytkami i warzywami gotowanymi** 49,00 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** 36,00 zł  
*Panierte Hühnerbrust mit gekochtem Gemüse und Pommes Frites*  
*Chicken breast with boiled vegetables and chips*
- Kotlet de volaille z frytkami i warzywami gotowanymi** 36,00 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** 62,00 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** 58,00 zł  
*Hühnerbrust in Pfeffersoße mit Gemüse und Kartoffelspalten*  
*Chicken breast in pepper sauce with vegetables and potato wedges*
- Pierś z kurczaka w sosie miodowo-musztardowym z czarnuszką podawana z ryżem i zestawem surówek** 46,00 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*
- Pierś z kurczaka z suszonymi pomidorami, zapiekana z serem feta podawana na szpinaku z frytkami** 38,00 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** 38,00 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 kłuskami i modrą kapustą** 59,00 zł  
*Gebatene Entenkeule in Äpfeln, serviert mit Rotkohl und Klobchen*  
*Roast duck leg in apples, served with red cabbage and dumplings*
- Wątróbka drobiowa w sosie śmietanowym podawana z ziemniakami i zestawem surówek** 36,00 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** 55,00 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** 56,00 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 poładwiczka wieprzowa przygotowana metodą  
sous-vide na oliwkach podawana z frytkami** 46,00 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** 42,00 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** 34,00 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** 47,00 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** 53,00 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** 16,00 zł za 0,100 kg

Rippen mit Sauerkraut und Klößchen  
Rips with sauerkraut and dumplings

**Golonka gotowana z ziemniakami i kapustą** 16,00 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** 55,00 zł

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

**Gulasz wołowy z plackami ziemniaczanymi i gęstą śmietaną** 57,00 zł

Gulasch mit Kartoffelpuffern mit Sahne  
Goulash with potato pancakes with cream

**Stek z polędwicy wołowej z sosem pieprzowo-pieczarkowym  
podany z ziemniakami i surówkami** 97,00 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** 99,00 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** 63,00 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** 72,00 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** 34,00 zł

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

**Piers kurczaka przygotowana na parze z ryżem  
i warzywami gotowanymi** 35,00 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** 36,00 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>16,00 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>14,00 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>15,00 zł</b>
<b>Szarlotkę na ciepło</b> <i>Warmer Apfelkuchen</i> <i>Hot apple-pie</i>	<b>15,00 zł</b>
<b>Sernik domowy z sosem waniliowym</b> <i>Quarkkuchen mit Vanillesoße</i> <i>Cheesecake with vanilla sauce</i>	<b>17,00 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>19,00 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>19,00 zł</b>
<b>Beza mrożona z sosem truskawkowym</b> <i>Gefrorene Baiser mit Erdbeersauce.</i> <i>Iced meringue with strawberry sauce</i>	<b>22,00 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>15,00 zł</b>

# Napoje gorące

Warme Getränke  
Hot drinks



<i>Espresso</i>	<i>8,00 zł</i>
<i>Espresso Doppio</i>	<i>11,00 zł</i>
<i>Caffe Crema</i>	<i>9,00 zł</i>
<i>Latte-Macchiato</i>	<i>11,00 zł</i>
<i>Latte-Macchiato z syropami</i> <i>Latte-Macchiato mit Sirup / Latte-Macchiato with syrup</i>	<i>12,00 zł</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>12,00 zł</i>
<i>Kawa po wiedeńsku</i>	<i>12,00 zł</i>
<i>Caffe Frappe</i>	<i>13,00 zł</i>
<i>Kawa po turecku</i> <i>Türkischer Kaffee / Graund coffee</i>	<i>9,00 zł</i>
<i>Kakao</i>	<i>9,00 zł</i>
<i>Herbata „Dilmah” - różne smaki i aromaty</i> <i>Tee / Different flavors of tea</i>	<i>8,00 zł</i>
<i>Herbata zimowa (sezonowo)</i> <i>Wintertee / Winter tea</i>	<i>16,00 zł</i>
<i>Grzaniec 200ml (sezonowo)</i> <i>Glühwein / Mulled</i>	<i>12,00 zł</i>

# Napoje zimne

Kalte Getränke  
Cold drinks



	<b>Pepsi</b>	200 ml	8,00 zł
	<b>Pepsi max</b>	200 ml	8,00 zł
	<b>Mirinda</b>	200 ml	8,00 zł
	<b>7up</b>	200 ml	8,00 zł
	<b>Schweppes</b>	200 ml	8,00 zł
	<b>Woda gazowana Krystaliczne Źródło</b> <i>Quellwasser mit Kohlensäure / Sparkling water</i>	300 ml	7,00 zł
	<b>Woda niegazowana Krystaliczne Źródło</b> <i>Quellwasser ohne Kohlensäure / Still mineral water</i>	300 ml	7,00 zł
	<b>Lipton Tea Cytrynowa</b> <i>Zitrone / Lemon</i>	200 ml	8,00 zł
	<b>Lipton Tea Brzoskwiniowa</b> <i>Pfirsich / Peach</i>	200 ml	8,00 zł
	<b>Toma Pomarańczowy</b> <i>Orange / Orange</i>	200 ml	8,00 zł
	<b>Toma Jabłkowy</b> <i>Apfel / Apple</i>	200 ml	8,00 zł
	<b>Toma Czarna Porzeczka</b> <i>Schwarze Johannisbeere / Blackcurrant</i>	200 ml	8,00 zł
	<b>Toma Grejpfutowy</b> <i>Grapefruit / Grapefruit</i>	200 ml	8,00 zł
	<b>Toma Pomidorowy</b> <i>Tomate / Tomato</i>	200 ml	8,00 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	12,00 zł
	<b>Redbull</b>	250 ml	11,00 zł
	<b>Lemoniada ogórkowa</b> <i>Gurkenlimonade / Cucumber lemonade</i>	250 ml	11,00 zł

# Piwo beczkowe

*Vom Fass  
Draught beer*



<b>Żywiec</b>	300 ml	12,00 zł
<b>Żywiec</b>	500 ml	15,00 zł
<b>Sok do piwa</b> <i>Sirup zum Bier / Syrup for beer</i>	30 ml	3,00 zł

# Piwo butelkowe

*Flaschenbier  
Bottle beer*

<b>Heineken</b>	500 ml	16,00 zł
<b>Paulaner</b>	500 ml	16,00 zł
<b>Żywiec bezalkoholowy</b> <i>Żywiec, alkoholfreies Bier / Żywiec, low-alcohol beer</i>	330 ml	10,00 zł
<b>Lech Free Lemon</b> <i>Lech, alkoholfreies Bier / Lech, low-alcohol beer</i>	330 ml	10,00 zł

# Drinki

*Drinks*

<b>Cuba Libre</b> <i>[Rum Bacardi, Pepsi, limonka, lód]</i>	22 zł
<b>Różopole</b> <i>[Soplica Malinowa, Soplica Czarna Porzeczka, Soplica Czysta, sok pomarańczowy Toma, lód]</i>	22 zł
<b>Mojito</b> <i>(Rum Bacardi, limonka, liście mięty, brązowy cukier, woda gazowana, lód)</i>	22 zł
<b>Margarita</b> <i>[Tequila Silver, likier do wyboru: Triple Sec, Bols Melon, sok z cytryny lub limonki]</i>	22 zł
<b>Manhattan</b> <i>(Martini Rosso, Jack Daniels, angostura)</i>	22 zł
<b>Soplicowy</b> <i>(Wino białe półwytrawne, aperol, woda gazowana)</i>	20 zł
<b>Wściekły Pies</b> <i>(Wódka Soplica, sok malinowy, krople Tabasco)</i>	14 zł
<b>Gentleman</b> <i>(Gentleman Jack, wytrawny wermut, słodki wermut, angostura, lód)</i>	20 zł



# Alkohole

*Alkohol  
Alcoholic drinks*



<i>Chivas Regal 18 Years</i>	<i>40 ml</i>	<i>30,00 zł</i>
<i>Chivas Regal 12 Years</i>	<i>40 ml</i>	<i>16,00 zł</i>
<i>Jack Daniels Single Barrel</i>	<i>40ml</i>	<i>28,00 zł</i>
<i>Gentleman Jack</i>	<i>40 ml</i>	<i>18,00 zł</i>
<i>Jack Daniels</i>	<i>40 ml</i>	<i>14,00 zł</i>
<i>Ballantines 12 Years</i>	<i>40 ml</i>	<i>16,00 zł</i>
<i>Grant's 18 Years</i>	<i>40 ml</i>	<i>27,00 zł</i>
<i>Grant's 12 Years</i>	<i>40 ml</i>	<i>16,00 zł</i>
<i>Johnnie Walker Black Label</i>	<i>40 ml</i>	<i>16,00 zł</i>
<i>Martini (Bianco, Rosso, Fiero)</i>	<i>100 ml</i>	<i>13,00 zł</i>
<i>Bacardi (Carta Blanca, Carta Negra)</i>	<i>40 ml</i>	<i>13,00 zł</i>
<i>Malibu</i>	<i>40 ml</i>	<i>14,00 zł</i>
<i>Amaretto</i>	<i>40 ml</i>	<i>13,00 zł</i>
<i>Campari</i>	<i>40 ml</i>	<i>10,00 zł</i>
<i>Jagermeister</i>	<i>40 ml</i>	<i>11,00 zł</i>
<i>Gin Lubuski</i>	<i>40 ml</i>	<i>11,00 zł</i>
<i>Sierra Tequila Silver</i>	<i>40 ml</i>	<i>11,00 zł</i>
<i>Wódka Finlandia</i>	<i>40 ml</i>	<i>12,00 zł</i>

## *Piwniczka Soplicy*

*Soplica wódka  
Soplica wódka*

<i>Soplica Czysta</i>	<i>20 ml</i>	<i>5,00 zł</i>
<i>Soplica Smakowa</i>	<i>20 ml</i>	<i>6,00 zł</i>
<i>Soplica Staropolska</i>	<i>20 ml</i>	<i>7,00 zł</i>