



*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.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	13,00 zł
<b>Jajecznicza z trzech jaj na szynce</b> <i>Rührei (3 St.) with Schinken</i> Scrambled eggs (3 pcs.) with ham	16,00 zł
<b>Jajecznicza z trzech jaj na boczku</b> <i>Rührei (3 St.) mit Speck</i> Scrambled eggs (3 pcs.) with bacon	15,00 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	16,00 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	15,00 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 twarożek 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>	5,00 zł
<b>Musztarda</b> <i>Senf / Mustard</i>	4,00 zł
<b>Chrzan</b> <i>Meerrettich / Horseradish</i>	4,00 zł
<b>Ketchup</b> <i>Ketchup / Ketchup</i>	4,00 zł
<b>Miód</b> <i>Honig / Honey</i>	6,00 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>18,00 zł</b>
<b>Tatar wołowy z klasycznymi dodatkami</b> <i>Rindertatar</i> <i>Beef tartare</i>	<b>37,00 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>49,00 zł</b>
<b>Burak zapiekany z serem feta*</b> <i>Rote Bete mit Feta-Käse überbacken</i> <i>Beetroot baked with feta cheese</i>	<b>16,00 zł</b>
<b>Zapiekane kurki ze szpinakiem i serem feta*</b> <i>Gebratene Pfifferlinge mit Spinat und Feta-Käse</i> <i>Roasted chanterelles with spinach and feta cheese</i>	<b>27,00zł</b>
<b>Śledzik w śmietanie</b> <i>Hering in Sahne</i> <i>Herring in cream</i>	<b>25,00 zł</b>
<b>Śledzik w oleju</b> <i>Hering in Öl</i> <i>Herring in oil</i>	<b>25,00 zł</b>
<b>Wątróbka 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>27,00 zł</b>

# 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>

# Sałatki i naleśniki

Salat, Pfannkuchen  
Salad, Pancakes



**Sałatka z wątróbką drobiową z sosem wiśniowym** 32,00 zł  
Salat mit Geflügelleber und Cherry sauce.  
Salad with poultry liver and Kirschsauce sauce

**Sałatka z kurczaką z sosem majonezowym** 39,00 zł  
Salat mit Geflügelfilet und Mayonnaise  
Salad with chicken filet and mayonnaise

**Sałatka grecka** 31,00 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** 32,00 zł  
Kruspriger Gouda-Käse-Salat  
Crunchy gouda cheese salad

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

**Tofu marynowane z warzywami na oliwie podsmażane** 36,00 zł  
Marinierter Tofu mit Gemüse in Olivenöl gebraten  
Olive oil fried marinated tofu with vegetables

**Naleśniki z farszem sernikowym i sosem truskawkowym** 18,00 zł  
Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Erdbeersoße  
Pancakes with cottage cheese and strawberry sauce

**Naleśniki z jabłkami i sosem czekoladowym** 16,00 zł  
Pfannkuchen mit Apfel und Schokoladensauce  
Pancakes with apple and chocolate sauce

**Naleśniki z malinami, truskawkami z sosem waniliowym i lodami** 22,00 zł  
Pfannkuchen mit Himbeeren, Erdbeeren, Vanillesoße und Eis  
Pancakes with raspberry, strawberry, vanilla sauce and ice cream

**Naleśnik z serem feta\* i szpinakiem** 17,00 zł  
Pfannkuchen mit Feta-Käse und Spinat  
Pancake with feta cheese and spinach

**Naleśnik z łososiem, szpinakiem i sosem koperkowo-chrzanowym** 32,00 zł  
Pfannkuchen mit Lachs, Spinat sowie Meerrettich-Dill-Sauce  
Pancake with salmon, spinach and dill horseradish sauce

# Pierogi, dania półmięsne i jarskie

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



**Pierogi z ziemniakami, twarogiem, cebulą i śmietaną** 25,00 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** 25,00 zł

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

**Pierogi z mięsem i kapustą zasmażaną** 31,00 zł

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

**Pierogi z truskawkami, serem i śmietaną** 25,00 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** 22,00 zł

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

**Pierogi drożdżowe z pieczarkami i sosem czosnkowym** 24,00 zł

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

**Gołąbki z sosem pomidorowym i ziemniakami gotowanymi** 39,00 zł

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

**Placki ziemniaczane z sosem czosnkowym i okrasą** 21,00 zł

**lub cukrem pudrem i śmietaną**

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

**Filet z dorsza panierowany podany z frytkami i zestawem surówek** 45,00 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** 65,00 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** 78,00 zł  
*Mit Spinat gebackenes Kabeljaufilet, serviert mit Reis.*  
*Cod fillet baked with spinach served with rice*

**Stek z łososia na szpinaku podany z frytkami** 63,00 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** 75,00 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** 88,00 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 pstrąga zapiekany z warzywami podawany z ćwiartkami ziemniaków** 54,00 zł  
*Forellenfilet gebacken mit Gemüse, serviert mit Kartoffelspalten*  
*Trout fillet baked with vegetables, served with potato wedges*

**Pstrąg smażony z masłem migdałowym podawany z frytkami i warzywami gotowanymi** 52,00 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** 38,00 zł  
*Panierte Hühnerbrust mit gekochtem Gemüse und Pommes Frites*  
*Chicken breast with boiled vegetables and chips*
- Kotlet de volaille z frytkami i warzywami gotowanymi** 38,00 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 faszerowana grzybami leśnymi podawana na sosie boczkowym z frytkami i warzywami gotowanymi** 48,00 zł  
*Hähnchenbrust gefüllt mit Champignons serviert auf Specksauce mit Pommes und gekochtem Gemüse*  
*Chicken breast stuffed with forest mushrooms, served on bacon sauce with fries and boiled vegetables*
- Pierś z kurczaka z suszonymi pomidorami, zapiekana z serem feta podawana na szpinaku z frytkami** 39,00 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** 39,00 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** 60,00 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** 38,00 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** 57,00 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** 58,00 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 ze śliwką i boczkiem podawana na sosie  
z suszonych pomidorów z puree ziemniaczanym i zestawem surówek** 56,00 zł

Schweinefilet mit Pflaume und Speck, serviert auf einer Sauce aus getrockneten Tomaten  
Pork tenderloin with plum and bacon served on a sauce from dried tomatoes with mashed potatoes and a set of salads

**Karkówka pieczona w sosie pieczeniowym  
z ziemniakami i buraczkami** 44,00 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** 36,00 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** 51,00 zł

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

**Schab faszerowany serem i szpinakiem zapiekany  
z sosem serowo-szpinakowym podawany z frytkami** 45,00 zł

Schweinefilet gefüllt mit Käse und gebackenem Spinat mit Käse und Spinatsauce, serviert mit Pommes frites  
Pork loin stuffed with cheese and baked spinach with cheese and spinach sauce, served with french fries

**Schab z kęścią marynowany przygotowany metodą sous-vide, podawany  
z ziemniakami z czosnkiem i rozmarynem i warzywami grillowanymi** 55,00 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** 17,00 zł za 0,100 kg

Rippen mit Sauerkraut und Klößchen  
Ribs with sauerkraut and dumplings

**Golonka gotowana z ziemniakami i kapustą** 17,00 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** 59,00 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** 54,00 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** 103,00 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** 105,00 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** 62,00 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** 75,00 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** 36,00 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** 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>17,00 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>17,00 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>17,00 zł</b>
<b>Szarlotka na ciepło</b> <i>Warmer Apfelkuchen</i> <i>Hot apple-pie</i>	<b>17,00 zł</b>
<b>Sernik domowy z sosem waniliowym</b> <i>Quarkkuchen mit Vanillesoße</i> <i>Cheesecake with vanilla sauce</i>	<b>19,00 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>22,00 zł</b>
<b>Beza mrożona z sosem truskawkowym</b> <i>Gefrorene Baiser mit Erdbeersauce.</i> <i>Iced meringue with strawberry sauce</i>	<b>23,00 zł</b>
<b>Babeczka 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>16,00 zł</b>

# Napoje gorące

Warme Getränke  
Hot drinks



<i>Espresso</i>	9,00 zł
<i>Espresso Doppio</i>	12,00 zł
<i>Caffe Crema</i>	10,00 zł
<i>Latte-Macchiato</i>	12,00 zł
<i>Latte-Macchiato z syropami</i> <i>Latte-Macchiato mit Sirup / Latte-Macchiato with syrup</i>	14,00 zł
<i>Cappuccino</i>	14,00 zł
<i>Kawa po wiedeńsku</i>	13,00 zł
<i>Kawa mrożona</i>	14,00 zł
<i>Kawa po turecku</i> <i>Türkischer Kaffee / Graund coffee</i>	10,00 zł
<i>Kakao</i>	10,00 zł
<i>Herbata „Dilmah” - różne smaki i aromaty</i> <i>Tee / Different flavors of tea</i>	9,00 zł
<i>Herbata zimowa (sezonowo)</i> <i>Wintertee/ Winter tea</i>	16,00 zł
<i>Grzaniec 200ml (sezonowo)</i> <i>Glühwein / Mulled</i>	14,00 zł

# Napoje zimne

Kalte Getränke  
Cold drinks



	<b>Pepsi</b>	200 ml	9,00 zł
	<b>Pepsi max</b>	200 ml	9,00 zł
	<b>Mirinda</b>	200 ml	9,00 zł
	<b>7up</b>	200 ml	9,00 zł
	<b>Schweppes</b>	200 ml	9,00 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 Brzoskwiniowa</b> <i>Pfirsich / Peach</i>	200 ml	9,00 zł
	<b>Toma Pomarańczowy</b> <i>Orange / Orange</i>	200 ml	9,00 zł
	<b>Toma Jabłkowy</b> <i>Apfel / Apple</i>	200 ml	9,00 zł
	<b>Toma Czarna Porzeczka</b> <i>Schwarze Johannisbeere / Blackcurrant</i>	200 ml	9,00 zł
	<b>Toma Pomidorowy</b> <i>Tomate / Tomato</i>	200 ml	9,00 zł
	<b>Sok wyciskany z pomarańczy lub grejppfruta</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	13,00 zł
<b>Żywiec</b>	500 ml	16,00 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>12,00 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>