



*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.*

*\* wykaz alergenów – dostępny u obsługi kelnerskiej  
Gościniec Soplica IV.2023 r.*

# Śniadania

Frühstück  
Breakfast



<b>Jajecznicza z trzech jaj na maśle</b> <i>Drei Rühreier in Butter</i> <i>Three scrambled eggs in butter</i>	<b>14,00 zł</b> 3 szt.
<b>Jajecznicza z trzech jaj na szynce</b> <i>Drei Rühreier auf Schinken</i> <i>Three scrambled eggs on ham</i>	<b>19,00 zł</b> 3 szt.
<b>Jajecznicza z trzech jaj na boczku</b> <i>Drei Rühreier mit Speck</i> <i>Three scrambled eggs with bacon</i>	<b>19,00 zł</b> 3 szt.
<b>Jajecznicza z trzech jaj w towarzystwie kurek i pomidorów</b> <i>Drei Rühreier mit Pfifferlingen und Tomaten</i> <i>Three scrambled eggs with chanterelles and tomatoes</i>	<b>17,00 zł</b> 3 szt.
<b>Jajka sadzone na bekonie podawane z pomidorem i cebulą czerwoną</b> <i>Spiegeleier mit Speck, serviert mit Tomaten und roten Zwiebeln</i> <i>Fried eggs with bacon served with tomato and red onion</i>	<b>18,00 zł</b> 2 szt.
<b>Delikatne parówki z pomidorem, musztardą i chrzanem</b> <i>Würstchen mit Tomate, Senf und Meerrettich</i> <i>Sausages with tomato, mustard and horseradish</i>	<b>19,00 zł</b> 3 szt.
<b>Twarożek z cebulą</b> <i>Hüttenkäse mit Zwiebel / Cottage cheese with onion</i>	<b>18,00 zł</b> 300 g
<b>Porcja sera</b> <i>Eine Portion Käse / A portion of cheese</i>	<b>9,00 zł</b> 50 g
<b>Grzanki pszenne</b> <i>Weizentost / Wheat toast</i>	<b>3,00 zł</b> 40 g
<b>Pieczyno</b> <i>Brot / Bread</i>	<b>3,00 zł</b> 40 g
<b>Masło</b> <i>Butter / Butter</i>	<b>5,00 zł</b> 40 g
<b>Musztarda</b> <i>Senf / Mustard</i>	<b>4,00 zł</b> 40 ml
<b>Chrzan</b> <i>Meerrettich / Horseradish</i>	<b>4,00 zł</b> 40 ml
<b>Ketchup</b> <i>Ketchup / Ketchup</i>	<b>4,00 zł</b> 40 ml
<b>Miód</b> <i>Honig / Honey</i>	<b>6,00 zł</b> 40 ml

# Przystawki

Vorspeisen  
Starters



## Grzanki z pomidorami, czosnkiem, pietruszką i oliwą

Toast mit Tomaten, Knoblauch, Petersilie und Olivenöl  
Toasts with tomatoes, garlic, parsley and olive oil

19,00 zł  
120 g

## Tatar wołowy z klasycznymi dodatkami

Rindertatar mit klassischen Zusätzen  
Beef tartare with classic additions

39,00 zł  
180 g

## Tatar z łososia

Lachstatar  
Salmon tartare

42,00 zł  
150 g

## Tatar z marynowanych warzyw

Eingelegtes Gemüsetatar  
Pickled vegetable tartare

35,00zł  
200 g

## Carpaccio wołowe z rukolą

Rindercarpaccio mit Rucola  
Beef carpaccio with arugula

52,00 zł  
150 g

## Carpaccio z buraką z jabłkiem, serem sałatkowym i rukolą

Rote-Bete-Carpaccio mit Apfel, Salatkäse und Rucola  
Beetroot carpaccio with apple, salad cheese and arugula

16,00 zł  
180 g

## Śledzik w śmietanie

Hering in Sauerrahm  
Herring in sour cream

21,00 zł  
250 g

## Śledzik w oleju

Hering in Öl  
Herring in oil

23,00 zł  
250 g

## Wątróbką drobiowa z miodem i cebulą na jabłkach ułożona

Hühnerleber mit Honig, Zwiebel und Apfel  
Chicken liver with honey, onion and apple

33,00 zł  
300 g

# Zupy

Suppen  
Soups



## **Czernina z kłuskami lanymi**

Blutsuppe mit Eierklößchen  
Black soup with egg dumplings

**15,00 zł**  
330 ml

## **Żurek staropolski z białą kielbasą i jajkiem**

Mehlsuppe mit weißer Wurst und Ei  
Sour soup with white sausage and egg

**22,00 zł**  
330 ml  
250 ml – w chlebie

## **Barszcz z uszkami z mięsem lub z pasztecikiem**

Borschtsch mit Teigtaschen mit Fleisch or mit Bratling  
Borscht with dumplings with meat oder with a patty

**15,00 zł**  
330 ml

## **Krem z borowików**

Steinpilzsuppe  
Boletus soup

**19,00 zł**  
330 ml  
250 ml – w chlebie

## **Krem z białych szparagów z groszkiem ptysiowym**

Crème vom weißen Spargel mit Pufferbsen  
Cream of white asparagus with puff peas

**16,00 zł**  
330 ml

## **Rosół z domowym makaronem**

Brühsuppe mit hausgemachten Nudeln  
Chicken clear soup with homemade pasta

**15,00 zł**  
330 ml

## **Flaki wołowe**

Rindkuttelflecke  
Beef tripe

**19,00 zł**  
330 ml

## **Zupa pomidorowa z domowym makaronem**

Tomatensuppe mit hausgemachten Nudeln  
Tomato soup with homemade pasta

**15,00 zł**  
330 ml

## **Chłodnik litewski (sezonowo)**

Kalt servierte litauische Rote-Rüben-Suppe – saisonal  
Young beet cold soup - seasonally

**16,00 zł**  
330 ml

## **Krem z dyni (sezonowo)**

Kürbiscreme – saisonal  
Pumpkin cream - seasonally

**17,00 zł**  
330 ml

# Sałatki i naleśniki

Salat, Pfannkuchen  
Salad, Pancakes



<b>Sałatka z wątróbką drobiową z sosem wiśniowym</b> <i>Salat mit Geflügelleber und Cherry sauce</i> <i>Salad with poultry liver and Kirschsauce sauce</i>	<b>29,00 zł</b> 500 g
<b>Sałatka z kurczaką z sosem majonezowym</b> <i>Salat mit Geflügelfilet und Mayonnaise</i> <i>Salad with chicken filet and mayonnaise</i>	<b>31,00 zł</b> 400 g
<b>Sałatka grecka</b> <i>Griechischer Salat</i> <i>Greek salad</i>	<b>32,00 zł</b> 350 g
<b>Sałatka z łososiem i jajkiem w kłoszuldce</b> <i>Salat mit Lachs und Ei</i> <i>Salad with Salmon and poached egg</i>	<b>45,00 zł</b> 450 g
<b>Sałatka z serem gouda w chrupiącej panierce</b> <i>Knuspriger Gouda-Käse-Salat</i> <i>Crunchy gouda cheese salad</i>	<b>29,00 zł</b> 450 g
<b>Zestaw surówek</b> <i>Salatteller</i> <i>Salad plate</i>	<b>10,00 zł</b> 200 g
<b>Tofu marynowane z warzywami na oliwie podsmażane</b> <i>Marinierter Tofu mit Gemüse in Olivenöl gebraten</i> <i>Olive oil fried marinated tofu with vegetables</i>	<b>34,00 zł</b> 450 g
<b>Naleśniki z farszem sernikowym i sosem truskawkowym</b> <i>Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Erdbeersoße</i> <i>Pancakes with cottage cheese and strawberry sauce</i>	<b>18,00 zł</b> 350 g
<b>Naleśniki z jabłkami i sosem czekoladowym</b> <i>Pfannkuchen mit Apfel und Schokoladensoße</i> <i>Pancakes with apple and chocolate sauce</i>	<b>16,00 zł</b> 350 g
<b>Naleśniki z malinami, truskawkami z sosem waniliowym i lodami</b> <i>Pfannkuchen mit Himbeeren, Erdbeeren, Vanillesoße und Eis</i> <i>Pancakes with raspberry, strawberry, vanilla sauce and ice cream</i>	<b>22,00 zł</b> 300 g
<b>Naleśnik z serem sałatkowym i szpinakiem</b> <i>Pfannkuchen mit Salatkäse und Spinat</i> <i>Pancake with salad cheese and spinach</i>	<b>18,00 zł</b> 250 g
<b>Naleśnik z łososiem, szpinakiem i sosem koperkowo-chrzanowym</b> <i>Pfannkuchen mit Lachs, Spinat sowie Meerrettich-Dill-Sauce</i> <i>Pancake with salmon, spinach and dill horseradish sauce</i>	<b>35,00 zł</b> 300 g

# Pierogi, dania półmięsne i jarskie

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



## **Pierogi z ziemniakami, twarogiem, cebulą i śmietaną**

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

**25,00 zł**

8 szt.

## **Pierogi z kapustą i grzybami podawane z okrasą**

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

**27,00 zł**

8 szt.

## **Pierogi z mięsem i kapustą zasmażaną**

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

**35,00 zł**

8 szt.

## **Pierogi z truskawkami, serem i śmietaną**

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

**26,00 zł**

8 szt.

## **Pierogi z gęsiną i modrą kapustą**

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

**48,00 zł**

8 szt.

## **Pierogi drożdżowe ze szpinakiem, serem sałatkowym i sosem czosnkowym**

*Germknödel mit Spinat und Salatkäse und Knoblauchsoße*  
*Leavened dumplings with spinach and salad cheese and garlic sauce*

**22,00 zł**

4 szt.

## **Pierogi drożdżowe z pieczarkami i sosem czosnkowym**

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

**25,00 zł**

4 szt.

## **Gołąbki z sosem pomidorowym i ziemniakami gotowanymi**

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

**44,00 zł**

600 g

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

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

**24,00 zł**

5 szt.

- Filet z dorsza panierowany podany z frytkami i zestawem surówek** 48,00 zł  
*Paniertes Dorschfilet mit Pommes Frites und Salat*  
*Breaded filet of cod with chips and salad*  
500 g
- Soczysty dorsz w sosie kurkowym z ryżem i warzywami gotowanymi** 67,00 zł  
*Dorsch in Pfifferlingssoße mit Reis und Gemüse*  
*Cod in chanterelle sauce with rice and vegetables*  
700 g
- Poładwica z dorsza smażona na maśle z sosem porowym podawana z ryżem i warzywami gotowanymi** 88,00 zł  
*In Butter gebratener Kabeljaufilet mit Lauchsoße serviert mit Reis und gekochtem Gemüse*  
*Cod loin fried in butter with leek sauce served with rice and boiled vegetables*  
550 g
- Stek z łososia na szpinaku podany z frytkami** 71,00 zł  
*Lachs Steak mit Spinat und Pommes Frites*  
*Salmon steak with spinach and chips*  
400 g
- Stek z łososia zapiekany z warzywami i sosem cytrynowym podawany z plackami ziemniaczanymi** 84,00 zł  
*Überbackener Lachssteak mit Gemüse und Zitronensauce serviert mit Kartoffelpuffer*  
*Salmon steak baked with vegetables and lemon sauce served with potato pancakes*  
550 g
- Filet z sandacza na sosie kurkowym z boczkiem, podawany z ćwiartkami ziemniaków i warzywami gotowanymi** 93,00 zł  
*Zanderfilet in Pfifferlingen mit Specksauce mit gekochtem Gemüse und Kartoffelschnitzen*  
*Zander filet in chanterelle with bacon sauce with boiled vegetables and potato wedges*  
700 g
- Pstrąg smażony z masłem migdałowym podawany z frytkami i warzywami gotowanymi** 59,00 zł  
*Gebratene Forelle in Mandelbutter mit Pommes Frites und Gemüse*  
*Roasted trout in almond butter with chips and vegetables*  
650 g

# Dania z drobiu

Geflügel  
Poultry



## **Pierś z kurczaka w złocistej panierce podawana z frytkami i warzywami gotowanymi**

Panierte Hühnerbrust mit gekochtem Gemüse und Pommes Frites  
Chicken breast with boiled vegetables and chips

**39,00 zł**  
500 g

## **Kotlet de volaille z frytkami i warzywami gotowanymi**

Kotelett de Volaille mit gekochtem Gemüse und Pommes Frites  
Cutlet de Volaille with boiled vegetables and chips

**39,00 zł**  
500 g

## **Pierś z kurczaka w sosie rydzowym z ćwiartkami ziemniaków i warzywami gotowanymi**

Hühnerbrust in Pilzsauce mit Gemüse und Kartoffelspalten  
Chicken breast in chanterelle sauce with vegetables and potato wedges

**61,00 zł**  
700 g

## **Pierś z kurczaka w sosie pieprzowym z ćwiartkami ziemniaków i warzywami gotowanymi**

Hühnerbrust in Pfeffersosse mit Gemüse und Kartoffelspalten  
Chicken breast in pepper sauce with vegetables and potato wedges

**57,00 zł**  
700 g

## **Pierś z kurczaka na warzywnym ratatouille z sosem ziołowo-pomidorowym podawana z ćwiartkami ziemniaków**

Hähnchenbrust auf Gemüseratatouille mit Sauce Kräuter-Tomaten-Sauce, serviert mit Kartoffelvierteln  
Chicken breast on vegetable ratatouille with herb and tomato sauce served with quarters of potatoes

**48,00 zł**  
650 g

## **Pierś z kurczaka zapiekana z suszonymi pomidorami i serem sałatkowym podawana na szpinaku z frytkami**

Hühnerbrust mit getrockneten Tomaten gebacken und Salatkäse serviert auf Spinat mit Pommes  
Chicken breast baked with dried tomatoes and salad cheese served on spinach with fries

**40,00 zł**  
450 g

## **Potrąwka z kurczaka w sosie śmietanowym z rodzynkami, ryżem i groszkiem z marchewką**

Hühnerfrikassee in Sahnesoße und Rosinen mit Reis, Erbsen und Möhren  
Fricassee with chicken in cream sauce and raisins with rice, peas and carrot

**39,00 zł**  
750 g

## **Pieczone udo kaczki w jabłkach podane z kłuskami i modrą kapustą**

Gebatene Entenkeule in Äpfeln, serviert mit Rotkohl und Klößchen  
Roast duck leg in apples, served with red cabbage and dumplings

**64,00 zł**  
700 g

## **Wątróbka drobiowa w sosie śmietanowym podawana z ziemniakami i zestawem surówek**

Hühnerleber in Sahnesauce mit Zwiebeln und Champignons  
Poultry liver in cream sauce served with potatoes and salad plate

**41,00 zł**  
800 g



# Dania z wieprzowiny

Schweinefleisch  
Pork



**Poładwiczka wieprzowa po cesarsku z kaparami,  
ćwiartkami ziemniaków i warzywami gotowanymi** 59,00 zł  
*Schweinelendchen mit Kapern, Gemüse und Salzkartoffeln*  
700 g  
*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** 61,00 zł  
*Schweinefilet in Steinpilzsoße mit gekochtem Gemüse und Kartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch*  
700 g  
*Pork tenderloin in boletus sauce, served with boiled vegetables and potatoes with rosemary and garlic*

**Poładwiczka wieprzowa na sosie szparagowym, otulona boczkiem,  
faszerowana szparagami podawana z ziemniakami i zestawem surówek** 53,00 zł  
*Schweinefilet auf Spargelsoße, in Speck gewickelt, mit Spargel gefüllt, serviert mit Kartoffeln und Salaten*  
650 g  
*Pork tenderloin on asparagus sauce, wrapped in bacon, stuffed with asparagus, served with potatoes and salads*

**Karkówka pieczona w sosie pieczeniowym  
z ziemniakami i buraczkami** 48,00 zł  
*Schweinenacken in einer Soße geröstet mit Kartoffeln und Rote Beete*  
800 g  
*Pork neck roasted in a roast sauce with potatoes and beetroot*

**Karkówka z grilla z sosem myśliwskim podawana  
z frytkami i zestawem surówek** 44,00 zł  
*Gegrillter Schweinenacken mit Jägersauce serviert mit Pommes und einer Reihe von Salaten*  
700 g  
*Grilled pork neck with hunter's sauce served with fries and a set of salads*

**Tradycyjny kotlet schabowy z ziemniakami i kapustą** 39,00 zł  
*Schweinekotelett mit Sauerkohl und Kartoffeln*  
800 g  
*Pork chop with sauerkraut and potatoes*

**Schab z cebulą, boczkiem i ogórkiem kiszonym pod serem zapieczony  
z ćwiartkami ziemniaków i warzywami gotowanymi** 55,00 zł  
*Schweinekotelett mit Zwiebel und Käse überbacken, mit Gemüse und Kartoffelspalten*  
800 g  
*Roasted pork chop with onion and cheese, vegetables and potato wedges*

**Schab z kęścią marynowany przygotowany metodą sous-vide,  
podawany z frytkami i sałatką z orzechami** 62,00 zł  
*Sous-vide-mariniertes Schweinefilet, serviert mit Pommes und Salat mit Nüssen*  
650 g  
*Pork loin marinated with sous-vide method, served with chips and salad with nuts*

**Żeberka wieprzowe podane na kapuście  
z kłuskami lanymi** 17,00 zł za 0,100 kg  
*Rippen mit Sauerkraut und Klößchen*  
*Rips 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

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

63,00 zł  
800 g

## Gulasz wołowy z plackami ziemniaczanymi i gęstą śmietaną

Gulasch mit Kartoffelpuffern mit Sahne  
Goulash with potato pancakes with cream

58,00 zł  
500 g

## Stek z polędwicy wołowej z sosem pieprzowo-pieczarkowym podany z ziemniakami i surówkami

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

107,00 zł  
900 g

## Grillowany stek z polędwicy wołowej podawany z sosem ziołowym, ćwiartkami ziemniaków i grillowanymi warzywami

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

109,00 zł  
600 g

## Zraz wołowy z tradycyjnym farszem podawany z kłuskami lanymi i buraczkami

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

68,00 zł  
700 g

## Bitki z polędwicy wołowej w sosie kurkowym podane z kłuskami lanymi i warzywami gotowanymi

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

78,00 zł  
750 g

# Dania beztłuszczowe

Gerichte ohne Fett  
Nonfat meals

## Dorsz przygotowany na parze z ryżem i warzywami gotowanymi

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

39,00 zł  
450 g

## Piers kurczaka przygotowana na parze z ryżem i warzywami gotowanymi

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

36,00 zł  
500 g

## Szaszłyk drobiowy przygotowany na parze z ryżem i warzywami gotowanymi

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

38,00 zł  
650 g

# 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> 140 g
<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>19,00 zł</b> 210 g
<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>20,00 zł</b> 170 g
<b>Szarlotka na ciepło</b> <i>Warmer Apfelkuchen</i> <i>Hot apple-pie</i>	<b>18,00 zł</b> 170 g
<b>Sernik domowy z sosem waniliowym</b> <i>Quarkkuchen mit Vanillesoße</i> <i>Cheesecake with vanilla sauce</i>	<b>20,00 zł</b> 190 g
<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> 190 g
<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>27,00 zł</b> 180 g
<b>Beza mrożona z sosem truskawkowym</b> <i>Gefrorene Baiser mit Erdbeersauce</i> <i>Iced meringue with strawberry sauce</i>	<b>29,00 zł</b> 190 g
<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>18,00 zł</b> 120 g

# Napoje gorące

Warme Getränke  
Hot drinks



<b>Espresso</b>	<b>10,00 zł</b> 10 g
<b>Espresso Doppio</b>	<b>13,00 zł</b> 13 g
<b>Caffe Crema</b>	<b>12,00 zł</b> 10 g
<b>Latte-Macchiato</b>	<b>14,00 zł</b> 10 g
<b>Latte-Macchiato z syropami</b> <i>Latte-Macchiato mit Sirup / Latte-Macchiato with syrup</i>	<b>16,00 zł</b> 10 g
<b>Cappuccino</b>	<b>16,00 zł</b> 10 g
<b>Kawa po wiedeńsku</b> <i>Wiener Kaffee / Viennese coffee</i>	<b>14,00 zł</b> 10 g
<b>Kawa mrożona</b> <i>Eis Kaffee / ice coffee</i>	<b>15,00 zł</b> 10 g
<b>Kawa po turecku</b> <i>Türkischer Kaffee / Graund coffee</i>	<b>12,00 zł</b> 10 g
<b>Napój kakaowy</b> <i>Kakaogetränk / cocoa drink</i>	<b>11,00 zł</b> 12 g
<b>Herbata „Dilmah” - różne smaki i aromaty</b> <i>verschiedene Teesorten / different flavors of tea</i>	<b>10,00 zł</b> 2 g
<b>Herbata zimowa (sezonowo)</b> <i>Wintertee / Winter tea</i>	<b>17,00 zł</b> 2 g
<b>Grzaniec (sezonowo)</b> <i>Glühwein / Mulled</i>	<b>15,00 zł</b> 200 ml

# Napoje zimne

Kalte Getränke  
Cold drinks



	<b>Pepsi</b>	<b>10,00 zł</b> 200 ml
	<b>Pepsi max</b>	<b>10,00 zł</b> 200 ml
	<b>Mirinda</b>	<b>10,00 zł</b> 200 ml
	<b>7up</b>	<b>10,00 zł</b> 200 ml
	<b>Schweppes</b>	<b>10,00 zł</b> 200 ml
	<b>Woda gazowana Krystaliczne Źródło</b> Quellwasser mit Kohlensäure / Sparkling water	<b>9,00 zł</b> 300 ml
	<b>Woda niegazowana Krystaliczne Źródło</b> Quellwasser ohne Kohlensäure / Still mineral water	<b>9,00 zł</b> 300 ml
	<b>Lipton Tea Brzoskwiniowa</b> Pfirsich / Peach	<b>10,00 zł</b> 200 ml
	<b>Toma Pomarańczowy</b> Orange / Orange	<b>10,00 zł</b> 200 ml
	<b>Toma Jabłkowy</b> Apfel / Apple	<b>10,00 zł</b> 200 ml
	<b>Toma Czarna Porzeczka</b> Schwarze Johannisbeere / Blackcurrant	<b>10,00 zł</b> 200 ml
	<b>Sok wyciskany z pomarańczy lub grejpfruta</b> Frisch gepresster Orangensaft / Freshly squeezed orange juice Frisch gepresster Grapefruitsaft / Freshly squeezed grapefruit juice	<b>14,00 zł</b> 200 ml
	<b>Redbull</b>	<b>12,00 zł</b> 250 ml
	<b>Lemoniada ogórkowa</b> Gurkenlimonade / Cucumber lemonade	<b>13,00 zł</b> 250 ml

# Piwo beczkowe

Vom Fass  
Draught beer



**Żywiec**

13,00 zł / 300 ml

**Żywiec**

16,00 zł / 500 ml

**Sok do piwa**

Sirup zum Bier / Syrup for beer

3,00 zł / 30 ml

# Piwo butelkowe

Flaschenbier  
Bottle beer

**Heineken**

16,00 zł / 500 ml

**Paulaner**

16,00 zł / 500 ml

**Żywiec bezalkoholowy**

Żywiec alkoholfreies Bier / Żywiec low-alcohol beer

10,00 zł / 330 ml

**Lech Free Lemon**

Lech alkoholfreies Bier / Lech low-alcohol beer

10,00 zł / 330 ml

# Drinki

Drinks

**Cuba Libre**

(Rum Bacardi 40ml, pepsi, limonka, lód)

23 zł

**Espresso Martini**

(Wódka Soplica 40ml, likier kawowy 20ml, espresso)

24 zł

**Mojito**

(Rum Bacardi 40ml, woda gazowana, limonka, brązowy cukier, lód)

23 zł

**Hubertus**

(Jagermeister 40ml, sok jabłkowy, limonka, lód)

22 zł

**Manhattan**

(Martini Rosso 20ml, Jack Daniels 40ml, angostura)

18 zł

**Soplicowy**

(Wino białe półwytrawne 100ml, Aperol 60ml, woda gazowana)

22 zł

**Hugo Spritz**

(Prosecco 80ml, woda mineralna, syrop z czarnego bzu, limonka, lód)

21 zł

**Martini Royale**

(Prosecco 60ml, Martini Bianco 60ml, sok z limonki, lód)

28 zł

**Mimoza**

(Prosecco 60ml, świeżo wyciskany sok z pomarańczy)

15 zł

# Alkohole

*Alkohole / alcohols*



<i>Chivas Regal 18 Years</i>	<i>30,00 zł / 40 ml</i>
<i>Chivas Regal 15 Years</i>	<i>24,00 zł / 40 ml</i>
<i>Glenfiddich</i>	<i>17,00 zł / 40 ml</i>
<i>Jack Daniels Single Barrel</i>	<i>28,00 zł / 40 ml</i>
<i>Jack Daniels</i>	<i>14,00 zł / 40 ml</i>
<i>Grant's 18 Years</i>	<i>27,00 zł / 40 ml</i>
<i>Tullamore Dew 14 Years</i>	<i>25,00 zł / 40ml</i>
<i>Johnnie Walker Black Label</i>	<i>16,00 zł / 40 ml</i>
<i>Martini</i>	<i>13,00 zł / 100 ml</i>
<i>Bacardi</i>	<i>13,00 zł / 40 ml</i>
<i>Malibu</i>	<i>14,00 zł / 40 ml</i>
<i>Aperol</i>	<i>11,00 zł / 40 ml</i>
<i>Amaretto</i>	<i>13,00 zł / 40 ml</i>
<i>Campari</i>	<i>10,00 zł / 40 ml</i>
<i>Jagermeister</i>	<i>12,00 zł / 40 ml</i>
<i>Gin</i>	<i>11,00 zł / 40 ml</i>

# Wódki

*Soplica Wódka / Soplica vodka*

<i>Soplica Czysta</i>	<i>10,00 zł</i> <i>40 ml</i>
<i>Soplica Smakowa</i>	<i>10,00 zł</i> <i>40 ml</i>
<i>Soplica Staropolską</i>	<i>12,00 zł</i> <i>40 ml</i>
<i>Soplica Staropolską Kwartet</i>	<i>20,00 zł</i> <i>4 x 20 ml</i>
<i>Finlandia</i>	<i>12,00 zł</i> <i>40 ml</i>