



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 12.00 - 21.00.

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

*Wszystkie nasze dania powstają od podstaw, wyłącznie ze świeżych składników.
W związku z tym czas oczekiwania na realizację zamówienia może przekroczyć 30 minut.*

*W przypadku rezerwacji powyżej 8 osób rachunek wystawiany jest łącznie,
bez możliwości dzielenia na osobne pozycje.*

** wykaz alergenów – dostępny u obsługi kelnerskiej
Gościniec Soplica IV.2025 r.*

Przystawki

Vorspeisen
Appetizers



Tatar z polędwicy wołowej musztarda francuską / grzyby marynowane pieczywo własnego wypieku

Rinderfilet-Tartar mit französischem Senf und marinierte Pilze
Beef tenderloin tartare with French mustard and marinated mushrooms

56,00 zł
180 g

Carpaccio wołowe z rukolą pieczywo własnego wypieku

Rindercarpaccio mit Rucola
Beef carpaccio with arugula

59,00 zł
150 g

Tatar z łososia pieczywo własnego wypieku

Lachstatar
Salmon tartare

48,00 zł
150 g

Kurki zapiekane ze szpinakiem i serem sałatkowym

Mit Spinat und Salatkäse gebackene Pfifferlinge
Chanterelles baked with spinach and salad cheese

31,00 zł
200 g

Sałatki

Salat
Salad

Sałatka z wątróbką drobiową z miodem i musztardą francuską

Salat mit Hühnerleber mit Honig und französischem Senf
Salad with chicken liver with honey and French mustard

39,00 zł
500 g

Sałatka z grillowanym kurczakiem sous-vide z sosem majonezowym

Salat mit gegrilltem Sous-Vide-Hähnchen mit Mayonnaisesauce
Salad with grilled sous-vide chicken with mayonnaise sauce

44,00 zł
400 g

Sałatka grecką

Griechischer Salat
Greek salad

39,00 zł
350 g

Tofu marynowane z warzywami na oliwie podsmażane

Marinierter Tofu mit Gemüse in Olivenöl gebraten
Olive oil fried marinated tofu with vegetables

45,00 zł
450 g

Zestaw surówek

Salatteller
Salad plate

13,00 zł
200 g

Zupy

Suppen
Soups



Czernina z kłuskami lanymi

Blutsuppe mit Eierkloßchen
Black soup with egg dumplings

20,00 zł
330 ml

Żurek staropolski z białą kielbasą i jajkiem

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

24,00 zł
330 ml

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

19,00 zł
330 ml

Rosół z domowym makaronem

Brühsuppe mit hausgemachten Nudeln
Chicken clear soup with homemade pasta

19,00 zł
330 ml

Zupa pomidorowa z domowym makaronem

Tomatensuppe mit hausgemachten Nudeln
Tomato soup with homemade pasta

20,00 zł
330 ml

Flaki wołowe z pieczywem własnego wypieku

Rinderkutteln mit selbstgebackenem Brot
Beef tripe with home-baked bread

23,00 zł
330 ml

Krem z dyni z pestkami dyni

Kürbiscreme
Pumpkin cream

22,00 zł
330 ml

Krem z borowików z kłuskami lanymi

Steinpilzcreme
Boletus cream

23,00 zł
330 ml

Naleśniki i pierogi

Pfannkuchen und Knödel
Pancakes and dumplings



Naleśniki z farszem sernikowym, sosem truskawkowym i bitą śmietaną 24,00 zł
Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Erdbeersoße
Pancakes with cottage cheese and strawberry sauce 350 g

Naleśniki z malinami i truskawkami podawany z sosem waniliowym, lodami i bitą śmietaną 25,00 zł
Pfannkuchen mit Himbeeren, Erdbeeren, Vanillesoße und Eis
Pancakes with raspberry, strawberry, vanilla sauce and ice cream 300 g

Naleśnik ze szpinakiem i sosem beszamelowym podawany z łososiem duszonym w pomarańczach 46,00 zł
Pfannkuchen mit Spinat und Béchamelsauce serviert mit in Orangen gedünstetem Lachs
Pancake with spinach and béchamel sauce served with salmon stewed in oranges 320 g

Pierogi ruskie 29,00 zł
Piroggen mit Quark, Zwiebel und saurer Sahne
Boiled dough pockets with cheese, onion and sour cream 8 szt.

Pierogi z kapustą i grzybami 34,00 zł
Piroggen mit Kohl und Pilzen
Boiled dough pockets with cabbage and mushrooms 8 szt.

Pierogi z mięsem i kapustą zasmażaną 41,00 zł
Piroggen mit Fleisch
Boiled dough pockets with meat 8 szt.

Pierogi z truskawkami, serem i śmietaną 29,00 zł
Piroggen mit Erdbeeren, Käse und Sahne
Boiled dough pockets with strawberries, cheese and sweet cream 8 szt.

Pierogi z gęsiną i modrą kapustą 48,00 zł
Piroggen mit Gans und Rotkohl
Boiled dough pockets with goose and red cabbage 8 szt.

Pierogi drożdżowe ze szpinakiem, serem sałatkowym i sosem czosnkowym 26,00 zł
Germknödel mit Spinat und Salatkäse und Knoblauchsauce
Leavened dumplings with spinach and salad cheese and garlic sauce 4 szt.

Pierogi drożdżowe z pieczarkami i sosem czosnkowym 29,00 zł
Germknödel mit Champignons und Knoblauchsauce
Leavened dumplings with mushrooms and garlic sauce 4 szt.

Filet z dorsza panierowany frytki / surówki

Paniertes Dorschfilet mit Pommes Frites und Salat
Breaded filet of cod with chips and salad

65,00 zł
570 g

Dorsz w sosie kurkowym ryż / warzywa gotowane

Dorsch in Pfifferlingssoße mit Reis und Gemüse
Cod in chanterelle sauce with rice and vegetables

79,00 zł
650 g

Steak z łososia frytki / szpinak

Lachssteak Kartoffeln / Pommes / Spinat
Salmon steak potatoes / fries / spinach

71,00 zł
420 g

Steak z łososia zapiekany z warzywami i sosem cytrynowym placki ziemniaczane

Überbackener Lachssteak mit gemüse und zitronensauce serviert mit Kartoffelpuffer
Salmon steak baked with vegetables and lemon sauce served with potato pancakes

82,00 zł
550 g

Filet z sandacza na sosie kurkowym ziemniaki gotowane / warzywa gotowane

Zanderfilet in Pfifferlingsoße, serviert mit Kartoffeln und gekochtem Gemüse
Zander fillet in chanterelle sauce, served with potatoes and boiled vegetables

83,00 zł
650 g

Pstrąg smażony z masłem migdałowym frytki / warzywa gotowane

Gebratene Forelle in Mandelbutter mit Pommes Frites und Gemüse
Roasted trout in almond butter with chips and vegetables

69,00 zł
620 g

Dania z drobiu

Geflügel
Poultry



Pierś z kurczaka w złocistej panierce frytki / warzywa gotowane

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

46,00 zł
480 g

Kotlet de volaille frytki / warzywa gotowane

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

46,00 zł
480 g

Pierś z kurczaka w sosie rydzowym ziemniaki gotowane / warzywa gotowane

Hähnchenbrust in Safransauce serviert mit Kartoffeln und gekochtem Gemüse
Chicken breast in saffron sauce served with potatoes and boiled vegetables

69,00 zł
750 g

Pierś z kurczaka w sosie pieprzowym ziemniaki gotowane / surówki

Hähnchenbrust in Pfeffersauce mit Kartoffeln und einer Reihe Salaten
Chicken breast in pepper sauce with potatoes and a set of salads

67,00 zł
700 g

Pierś z kurczaka zapiekana z suszonymi pomidorami i serem sałatkowym na szpinaku / frytki

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

57,00 zł
420 g

Potrąwka sous-vide z kurczaka w sosie śmietanowym ryż / groszek z marchewką / rodzynekami

Sous-Vide-Hühnereintopf in Sahnesauce mit Rosinen, Reis und Erbsen mit Karotten
Sous-vide chicken stew in cream sauce with raisins, rice and peas with carrots

49,00 zł
580 g

Wątróbką drobiowa w sosie śmietanowym ziemniaki gotowane / surówki

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

49,00 zł
800 g

Pierś z kaczki kluski śląskie / modra kapusta / sos z pieczonego jabłka

Entenbrust / schlesische Knödel / Rotkohl / Bratapfelsauce
Duck breast / silesian dumplings / red cabbage / baked apple sauce

64,00 zł
550 g

Dania z wieprzowiny

Schweinefleisch
Pork



Polędwiczka wieprzowa po cesarsku z kaparami ziemniaki gotowane / warzywa gotowane

Schweinefilet nach Caesar-Art mit Kapern serviert mit Kartoffeln und gekochtem Gemüse
Caesar-style pork tenderloin with capers served with potatoes and boiled vegetables

71,00 zł
700 g

Polędwiczka wieprzowa w sosie borowikowym ziemniaki z czosnkiem i rozmarynem / warzywa gotowane

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

72,00 zł
700 g

Karkówką grillowaną sous-vide frytki / surówkę / sos myśliwski

Gegrillter Schweinenacken, Sous-Vide zubereitet mit Jagdsauce, serviert mit Pommes und einer Reihe von Salaten
Grilled pork neck, prepared using the sous vide method with hunting sauce, served with fries and various salads

52,00 zł
650 g

Kotlet schabowy ziemniaki gotowane / kapusta zasmażana

Schweinekotelett mit Sauerkohl und Kartoffeln
Pork chop with sauerkraut and potatoes

47,00 zł
700 g

Schab z cebulą, boczkiem i ogórkiem kiszonym pod serem zapieczony frytki / warzywa gotowane

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

64,00 zł
750 g

Schab z kością marynowany sous-vide na sosie pieprzowo - pieczarkowym puree ziemniaczane / sałatką miódową

Schweinelende mit Knochen, sous-vide mariniert in Pfeffer-Pilz-Sauce / Kartoffelpüree / Honigsalat
Bone-in pork loin marinated sous-vide in pepper and mushroom sauce / Mashed potatoes / Honey salad

75,00 zł
550 g

Pieczone żeberka wieprzowe z sosem własnym pieczony ziemniak / kapusta zasmażana

Gebratene Schweinerippchen mitauce serviert mit Ofenkartoffel und Kohl
Roasted pork ribs with sauce served with baked potato and cabbage

62,00 zł
900 g

Gołąbki z sosem pomidorowym ziemniaki gotowane

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

49,00 zł
600 g

Dania z wołowiny

Rind
Beef



Gulasz wołowy

grubo tarte placki ziemniaczane / gęsta śmietana 18 %

Rindergulasch Grob geriebene Kartoffelpuffer / 18 % Sahne

Beef goulash coarsely grated potato pancakes / 18% heavy cream

76,00 zł

500 g

Grillowany stek z polędwicy wołowej

frytki / grillowane warzywa / sos ziołowy

Gegrilltes Rinderfilet Pommes Frites / Grillgemüse / Kräutersoße

Grilled beef tenderloin steak French fries / grilled vegetables / herb sauce

121,00 zł

600 g

Zraz wołowy z tradycyjnym farszem

kluski lane / buraczki

Rinderroulade mit traditioneller Füllung Gebackene Knödel / Rote Bete

Beef roulade with traditional stuffing baked dumplings / beetroot

83,00 zł

800 g

Bitki z polędwicy wołowej w sosie kurkowym

kluski lane / warzywa gotowane

Rinderfiletkoteletts in Pfifferlingssauce Gebackene Knödel / gekochtes Gemüse

Beef tenderloin cutlets in chanterelle sauce baked dumplings / cooked vegetables

96,00 zł

750 g

Danie z cielęciny

Kalb fleisch
Veal

Sznycel cielęcy z jajkiem

puree ziemniaczane / mizeria

Kalbsschnitzel mit Eierkartoffelpüree / Gurkensalat

Veal schnitzel with egg mashed potatoes / cucumber salad

82,00 zł

470 g

Lody waniliowe z gorącym sosem malinowym i bitą śmietaną

Vanilleeis mit heißer Himbeersoße und Schlagsahne

Vanilla ice cream with hot raspberry sauce and whipped cream

24,00 zł

140 g

Szarlotka na ciepło

Warmer Apfelkuchen

Hot apple-pie

25,00 zł

150 g

Sernik domowy z sosem waniliowym

Quarkkuchen mit Vanillesoße

Cheesecake with vanilla sauce

25,00 zł

190 g

Babeczka czekoladowa z konfiturą wiśniową i gałką lodów waniliowych

Schokoladen-Cupcake mit Kirschmarmelade und einer Kugel Vanilleeis

Chocolate cupcake with cherry jam and a scoop of vanilla ice cream

28,00 zł

200 g

Beza mrożona z sosem truskawkowym

Gefrorene Baiser mit Erdbeersauce

Iced meringue with strawberry sauce

29,00 zł

190 g

Śliwki karmelizowane zapieczone pod kruszonką podawane z gałką lodów waniliowych

Karamellierte Pflaume mit Streuseln gebacken serviert mit einer Kugel Vanilleeis

Caramelized plum baked with crumble served with a scoop of vanilla ice cream

24,00 zł

150 g

Napoje gorące

Warme Getränke
Hot drinks



Espresso	11,00 zł 10 g
Espresso Doppio	14,00 zł 13 g
Caffè Crema	13,00 zł 10 g
Latte-Macchiato	15,00 zł 10 g
Latte-Macchiato z syropami <i>Latte-Macchiato mit Sirup / Latte-Macchiato with syrup</i>	17,00 zł 10 g
Cappuccino	18,00 zł 10 g
Flat White	18,00 zł 10 g
Kawa mrożona <i>Eis Kaffee / ice coffee</i>	17,00 zł 10 g
Kawa sypana <i>der gemahlene Kaffee / ground coffee</i>	14,00 zł 10 g
Napój kakaowy <i>Kakaogetränk / cocoa drink</i>	12,00 zł 12 g
Herbata „Dilmah” - różne smaki i aromaty <i>verschiedene Teesorten / different flavors of tea</i>	12,00 zł 2 g
Herbata z malinami i cytryną <i>(herbata czarna, cytryna, maliny, syrop malinowy, cukier brązowy)</i>	19,00 zł 2 g
Herbata rozgrzewająca <i>(herbata czarna, imbir, goździki, pomarańcz, laska cynamonu, rozmaryn, sok z cytryny, miód)</i>	23,00 zł 2 g
Herbata „Jesienny bukiet” <i>(herbata czarna, suszone płatki hibiskusa, syrop z aronii, jabłko, sok z cytryny, miód)</i>	21,00 zł 2 g
Herbata zimowa (sezonowo) <i>Wintertee / Winter tea</i>	19,00 zł 2 g
Grzaniec (sezonowo) <i>Glühwein / Mulled</i>	18,00 zł 200 ml

Napoje zimne

Kalte Getränke
Cold drinks



Pepsi

10,00 zł / 200 ml



Pepsi Zero Cukru

10,00 zł / 200 ml



Mirinda

10,00 zł / 200 ml



7up

10,00 zł / 200 ml



Schweppes Tonic

10,00 zł / 200 ml



Woda gazowana / niegazowana Krystaliczne Źródło

10,00 zł / 300 ml



Woda mineralna naturalnie gazowana Aqua Carpatica

20,00 zł / 750 ml

Kohlensäurehaltiges Mineralwasser / Sparkling mineral water



Woda mineralna niegazowana Aqua Carpatica

20,00 zł / 750 ml

Stilles Mineralwasser / Still mineral water



Lipton Ice Tea Brzoskwinowa / Cytrynowa / Zielona

10,00 zł / 200 ml

Peach / Lemon / Green



Toma Sok Pomarańczowy / Jabłkowy

10,00 zł / 200 ml

Orange / Apple



Toma Nektar Czarna Porzeczka

10,00 zł / 200 ml

Blackcurrant nectar



Rockstar Original napój energetyczny

10,00 zł / 250 ml

Redbull

12,00 zł / 250 ml

Sok wyciskany z pomarańczy / grejpfruta / jabłka

15,00 zł / 200 ml

Aus einer Orange, Grapefruit oder einem Apfel gepresster Saft

Juice squeezed from an orange / grapefruit / apple

60,00 zł / 1l

Lemoniada ogórkowa

16,00 zł / 250 ml

Gurkenlimonade / Cucumber lemonade

49,00 zł / 1,5 l

Lemoniada jabłkowo - cynamonowa

18,00 zł / 250 ml

Apfel-Zimt-Limonade / Apple and cinnamon lemonade

59,00 zł / 1,5 l

Lemoniada imbirowo - pomarańczowa

18,00 zł / 250 ml

Ingwer-Orangen-Limonade / Ginger and orange lemonade

59,00 zł / 1,5 l

Piwo beczkowe



Żywiec 5,5%

16,00 zł / 300 ml

19,00 zł / 500 ml

Sok do piwa

4,00 zł / 30 ml

Piwo butelkowe

Żywiec Biały Pszeniczny 4,9%

18,00 zł / 500 ml

Żywiec Biały Pszeniczny 0% / Żywiec Lemonż z nutą cola 0%

17,00 zł / 500 ml

Drinki i Koktajle bezalkoholowe

Cuba Libre

25,00 zł

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

Espresso Martini

26,00 zł

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

Mojito

25,00 zł

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

Hubertus

24,00 zł

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

Manhattan

20,00 zł

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

Soplicowy

24,00 zł

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

Hugo Spritz

23,00 zł

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

Martini Royale

29,00 zł

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

Mimoza

17,00 zł

(Prosecco 60ml, świeżo wyciskany sok z pomarańczy)

Sunrise bezalkoholowy

20,00 zł

(świeżo wyciskany sok z pomarańczy, woda gazowana, grenadyna, lód)

Mojito bezalkoholowe

20,00 zł

(woda gazowana, limonka, brązowy cukier, lód)

Łamacz serc bezalkoholowy

22,00 zł

(wino musujące bezalkoholowe, woda gazowana, grenadyna, syrop malinowy, limonka, lód)

Cytrynowa przyjemność bezalkoholowy

18,00 zł

(sprite, sok z cytryny, syrop cukrowy, lód)

<i>Tomatin 18 Years 46%</i>	<i>70,00 zł / 40 ml</i>
<i>Chivas Regal 25 Years 40%</i>	<i>130,00 zł / 40 ml</i>
<i>Chivas Ultis 20 Years 40%</i>	<i>65,00 zł / 40 ml</i>
<i>Chivas Regal 18 Years 40%</i>	<i>31,00 zł / 40 ml</i>
<i>Chivas Regal 12 Years 40%</i>	<i>14,00 zł / 40 ml</i>
<i>Macallan 15 Years 43%</i>	<i>67,00 zł / 40 ml</i>
<i>Macallan 12 Years 40%</i>	<i>40,00 zł / 40 ml</i>
<i>Lagavulin 16 Years 43%</i>	<i>47,00 zł / 40 ml</i>
<i>Glenfiddich 18 Years 40 %</i>	<i>40,00 zł / 40 ml</i>
<i>Glenfiddich 40%</i>	<i>24,00 zł / 40 ml</i>
<i>Jack Daniels Single Barrel 45%</i>	<i>28,00 zł / 40ml</i>
<i>Jack Daniels 40%</i>	<i>14,00 zł / 40 ml</i>
<i>Jack Daniels Gentleman 40%</i>	<i>20,00 zł / 40 ml</i>
<i>Grant's 18 Years 40%</i>	<i>27,00 zł / 40 ml</i>
<i>Ballantines 21 Years 40%</i>	<i>44,00 zł / 40 ml</i>
<i>Ballantines 17 Years 40%</i>	<i>26,00 zł / 40 ml</i>
<i>Kavalan Single Malt 54%</i>	<i>60,00 zł / 40 ml</i>
<i>Dalmore 12 Years 40%</i>	<i>34,00 zł / 40 ml</i>
<i>Matisse 21 Years 40%</i>	<i>53,00 zł / 40 ml</i>
<i>Glenmorangie 18 Years 43%</i>	<i>70,00 zł / 40 ml</i>
<i>Dimple Golden Selection 40%</i>	<i>12,00 zł / 40 ml</i>
<i>Pliska XO 40%</i>	<i>14,00 zł / 40 ml</i>

Szampany



<i>Moet Champagne Imperial Brut 12%</i>	<i>550,00 zł / 75cl</i>
<i>Moet Champagne Ice Imperial Rose Demi – Sec 12%</i>	<i>600,00 zł / 75cl</i>
<i>Moet Champagne Nectar Imperial Demi – Sec 12%</i>	<i>580,00 zł / 75cl</i>
<i>Ferrari Brut 12,5%</i>	<i>420,00 zł / 75cl</i>
<i>Veuve Pelletier Demi – Sec 12,5%</i>	<i>320,00 zł / 75cl</i>

Wina musujące

<i>Prosecco Rose Corner 11%</i>	<i>55,00 zł / 75cl</i>
<i>I am Prosecco 10,5%</i>	<i>65,00 zł / 75cl</i>

Likiery, Romy i

<i>Martini 14,4%</i>	<i>13,00 zł / 100 ml</i>
<i>Bacardi 37,5%</i>	<i>13,00 zł / 40 ml</i>
<i>Malibu 18%</i>	<i>14,00 zł / 40 ml</i>
<i>Aperol 11%</i>	<i>11,00 zł / 40 ml</i>
<i>Disaronno 28%</i>	<i>14,00 zł / 40 ml</i>
<i>Amaretto 21%</i>	<i>13,00 zł / 40 ml</i>
<i>Campari 25%</i>	<i>10,00 zł / 40 ml</i>
<i>Jagermeister 35%</i>	<i>12,00 zł / 40 ml</i>
<i>Gin lubuski 37,5%</i>	<i>11,00 zł / 40 ml</i>

Wódki

<i>Soplica Czysta 40%</i>	<i>10,00 zł / 40 ml</i>
<i>Soplica Smakowa 28% - 37,5%</i>	<i>10,00 zł / 40 ml</i>
<i>Kwartet Soplicowy 28% - 37,5%</i>	<i>20,00 zł / 4 x 20 ml</i>
<i>Finlandia 40%</i>	<i>12,00 zł / 40 ml</i>