



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 II.2024 r.*

Śniadania

Frühstück
Breakfast



Jajecznicza z trzech jaj na maśle <i>Drei Rühreier in Butter</i> <i>Three scrambled eggs in butter</i>	12,00 zł 3 szt.
Jajecznicza z trzech jaj na szynce <i>Drei Rühreier auf Schinken</i> <i>Three scrambled eggs on ham</i>	17,00 zł 3 szt.
Jajecznicza z trzech jaj na boczku <i>Drei Rühreier mit Speck</i> <i>Three scrambled eggs with bacon</i>	16,00 zł 3 szt.
Jajecznicza z trzech jaj w towarzystwie kurek i pomidorów <i>Drei Rühreier mit Pfifferlingen und Tomaten</i> <i>Three scrambled eggs with chanterelles and tomatoes</i>	16,00 zł 3 szt.
Jajka sadzone na bekonie podawane z pomidorem i cebulą czerwoną <i>Spiegeleier mit Speck, serviert mit Tomaten und roten Zwiebeln</i> <i>Fried eggs with bacon served with tomato and red onion</i>	18,00 zł 2 szt.
Delikatne parówki z pomidorem, musztardą i chrzanem <i>Würstchen mit Tomate, Senf und Meerrettich</i> <i>Sausages with tomato, mustard and horseradish</i>	19,00 zł 3 szt.
Twarożek z cebulą <i>Hüttenkäse mit Zwiebel / Cottage cheese with onion</i>	18,00 zł 300 g
Porcja sera <i>Eine Portion Käse / A portion of cheese</i>	9,00 zł 50 g
Grzanki pszenne <i>Weizentost / Wheat toast</i>	3,00 zł 40 g
Pieczyno <i>Brot / Bread</i>	3,00 zł 40 g
Masło <i>Butter / Butter</i>	5,00 zł 40 g
Musztarda <i>Senf / Mustard</i>	4,00 zł 40 ml
Chrzan <i>Meerrettich / Horseradish</i>	4,00 zł 40 ml
Ketchup <i>Ketchup / Ketchup</i>	4,00 zł 40 ml
Miód <i>Honig / Honey</i>	6,00 zł 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

46,00 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

19,00 zł
180 g

Carpaccio wołowe z rukolą

Rindercarpaccio mit Rucola
Beef carpaccio with arugula

58,00 zł
150 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

25,00 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

34,00 zł
300 g

Zupy

Suppen
Soups



Czernina z kłuskami lanymi

Blutsuppe mit Eierklößchen
Black soup with egg dumplings

16,00 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
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

16,00 zł
330 ml

Krem z borowików

Steinpilzsuppe
Boletus soup

22,00 zł
330 ml
250 ml – w chlebie

Rosół z domowym makaronem

Brühsuppe mit hausgemachten Nudeln
Chicken clear soup with homemade pasta

16,00 zł
330 ml

Flaki wołowe

Rindkuttelflecke
Beef tripe

20,00 zł
330 ml

Zupa pomidorowa z domowym makaronem

Tomatensuppe mit hausgemachten Nudeln
Tomato soup with homemade pasta

16,00 zł
330 ml

Chłodnik litewski

Kalt servierte litauische Rote-Rüben-Suppe
Young beet cold soup

17,00 zł
330 ml

Krem z białych szparagów z groszkiem ptysiowym

Weißer Spargelcreme mit Blätterteig
Cream of white asparagus with puff peas

17,00 zł
330 ml

Sałatki i naleśniki

Salat, Pfannkuchen
Salad, Pancakes



Sałatka z wątróbką drobiową z sosem wiśniowym

Salat mit Geflügelleber und Cherry sauce
Salad with poultry liver and Kirschsauce sauce

35,00 zł
500 g

Sałatka z kurczaką z sosem majonezowym

Salat mit Geflügelfilet und Mayonnaise
Salad with chicken filet and mayonnaise

36,00 zł
400 g

Sałatka grecka

Griechischer Salat
Greek salad

35,00 zł
350 g

Sałatka z łososiem i jajkiem w kłoszulce

Salat mit Lachs und Ei
Salad with Salmon and poached egg

46,00 zł
450 g

Sałatka z grillowanym serem camembert

Salat mit gegrilltem Camembertkäse
Salad with grilled camembert cheese

37,00 zł
450 g

Zestaw surówek

Salatteller
Salad plate

10,00 zł
200 g

Tofu marynowane z warzywami na oliwie podsmażane

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

36,00 zł
450 g

Naleśniki z farszem sernikowym i sosem truskawkowym

Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Erdbeersoße
Pancakes with cottage cheese and strawberry sauce

19,00 zł
350 g

Naleśniki z jabłkami i sosem czekoladowym

Pfannkuchen mit Apfel und Schokoladensoße
Pancakes with apple and chocolate sauce

16,00 zł
350 g

Naleśniki z malinami, truskawkami z sosem waniliowym i lodami

Pfannkuchen mit Himbeeren, Erdbeeren, Vanillesoße und Eis
Pancakes with raspberry, strawberry, vanilla sauce and ice cream

21,00 zł
300 g

Naleśnik z serem sałatkowym i szpinakiem

Pfannkuchen mit Salatkäse und Spinat
Pancake with salad cheese and spinach

18,00 zł
250 g

Naleśnik z łososiem, szpinakiem i sosem koperkowo-chrzanowym

Pfannkuchen mit Lachs, Spinat sowie Meerrettich-Dill-Sauce
Pancake with salmon, spinach and dill horseradish sauce

37,00 zł
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

28,00 zł

8 szt.

Pierogi z mięsem i kapustą zasmażaną

Piroggen mit Fleisch
Boiled dough pockets with meat

38,00 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

41,00 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

46,00 zł

600 g

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

Kartoffelpuffer mit Knoblauchsoße
Potato pancakes with garlic sauce

25,00 zł

5 szt.

- Filet z dorsza panierowany podany z frytkami i zestawem surówek** 49,00 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** 69,00 zł
Dorsch in Pfifferlingssoße mit Reis und Gemüse
Cod in chanterelle sauce with rice and vegetables 700 g
- Poładwica z dorsza zapiekana ze szpinakiem podawana z ryżem** 74,00 zł
Mit Spinat gebackener Kabeljau, serviert mit Reis
Cod baked with spinach, served with rice 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** 77,00 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** 84,00 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** 63,00 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

40,00 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

40,00 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 Pfeffersauce mit Gemüse und Kartoffelspalten
Chicken breast in pepper sauce with vegetables and potato wedges

57,00 zł

700 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

39,00 zł

450 g

Potrąwką z kurczaka w sosie śmietanowym z rodzynkami, ryżem i groszkiem z marchewką

Hühnerfrikassee in Sahnesauce 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

Pierś z kurczaka przygotowana na parze z cukinią i pomidorem podawana z ryżem i warzywami gotowanymi (beztłuszczowe)

Gedämpfte Hähnchenbrust mit Zucchini und Tomate, serviert mit Reis und gekochtes Gemüse (fettfreie Mahlzeit)
Steamed chicken breast with zucchini and tomato served with rice and cooked vegetables (fat-free meal)

37,00 zł

500 g

Wątróbką 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

43,00 zł

800 g

Pierś z kaczki w jabłkach podana z kłuskami i modrą kapustą

Entenbrust in Äpfeln serviert mit Knödeln und Rotkohl
Duck breast in apples served with dumplings and red cabbage

62,00 zł

700 g

Dania z wieprzowiny

Schweinefleisch
Pork



Polędwiczka wieprzowa po cesarsku z kaparami, ćwiartkami ziemniaków i warzywami gotowanymi

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

64,00 zł
700 g

Polędwiczka wieprzowa w sosie borowikowym z ziemniakami z czosnkiem i rozmarynem i warzywami gotowanymi

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

63,00 zł
700 g

Karkówka pieczona w sosie pieczeniowym z ziemniakami i buraczkami

Schweinenacken in einer Soße geröstet mit Kartoffeln und Rote Beete
Pork neck roasted in a roast sauce with potatoes and beetroot

51,00 zł
800 g

Karkówka grillowana przygotowana metodą sous-vide z sosem myśliwskim podawana z frytkami i zestawem surówek

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

45,00 zł
700 g

Tradycyjny kotlet schabowy z ziemniakami i kapustą

Schweinekotelett mit Sauerkohl und Kartoffeln
Pork chop with sauerkraut and potatoes

41,00 zł
800 g

Schab z cebulą, boczkiem i ogórkiem kiszonym pod serem zapieczony z ćwiartkami ziemniaków i warzywami gotowanymi

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

58,00 zł
800 g

Schab z kęścią marynowany przygotowany metodą sous-vide, podawany z frytkami i sałatką z orzechami

Sous-vide-mariniertes Schweinefilet, serviert mit Pommes und Salat mit Nüssen
Pork loin marinated with sous-vide method, served with chips and salad with nuts

64,00 zł
650 g

Żeberka wieprzowe podane na kapuście z kłuskami lanymi

Rippen mit Sauerkraut und Klößchen
Ribs with sauerkraut and dumplings

17,00 zł za 0,100 kg

Golonka gotowana z ziemniakami i kapustą

Eisbein mit Sauerkraut und Kartoffeln
Knuckle of pork with sauerkraut and potatoes

17,00 zł za 0,100 kg

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*

64,00 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*

109,00 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*

111,00 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*

86,00 zł
750 g

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>	18,00 zł 140 g
Lody z owocami i bitą śmietaną <i>Eis mit Früchten und Schlagsahne</i> <i>Ice cream with fruits and whipped cream</i>	20,00 zł 210 g
Lody z adwokatem i bitą śmietaną <i>Eis mit Eierlikör und Schlagsahne</i> <i>Ice cream with eggnog and whipped cream</i>	21,00 zł 170 g
Szarlotka na ciepło <i>Warmer Apfelkuchen</i> <i>Hot apple-pie</i>	19,00 zł 170 g
Sernik domowy z sosem waniliowym <i>Quarkkuchen mit Vanillesoße</i> <i>Cheesecake with vanilla sauce</i>	21,00 zł 190 g
Ciastko cztery pory roku z owocami i kruszonką <i>Four Seasons Kuchen mit streuseln</i> <i>Four Seasons cake with streusel</i>	19,00 zł 190 g
Chrupiące gofry z miksowanymi truskawkami i bitą śmietaną <i>Eierwaffeln mit Erdbeersoße und Schlagsahne</i> <i>Waffle with strawberry sauce and whipped cream</i>	27,00 zł 180 g
Beza mrożona z sosem truskawkowym <i>Gefrorene Baiser mit Erdbeersauce</i> <i>Iced meringue with strawberry sauce</i>	29,00 zł 190 g
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>	19,00 zł 120 g

Napoje gorące

Warme Getränke
Hot drinks



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

Napoje zimne

Kalte Getränke
Cold drinks



	Pepsi	10,00 zł / 200 ml
	Pepsi max	10,00 zł / 200 ml
	Mirinda	10,00 zł / 200 ml
	7up	10,00 zł / 200 ml
	Schweppes	10,00 zł / 200 ml
	Woda gazowana Krystaliczne Źródło <i>Quellwasser mit Kohlensäure / Sparkling water</i>	9,00 zł / 300 ml
	Woda niegazowana Krystaliczne Źródło <i>Quellwasser ohne Kohlensäure / Still water</i>	9,00 zł / 300 ml
	Woda mineralna gazowana Aqua Carpatca <i>Kohlensäurehaltiges Mineralwasser / Sparkling mineral water</i>	19,00 zł / 750 ml
	Woda mineralna niegazowana Aqua Carpatca <i>Stilles Mineralwasser / Still mineral water</i>	19,00 zł / 750 ml
	Lipton Tea Brzoskwińowa <i>Pfirsich / Peach</i>	10,00 zł / 200 ml
	Toma Pomarańczowy <i>Orange / Orange</i>	10,00 zł / 200 ml
	Toma Jabłkowy <i>Apfel / Apple</i>	10,00 zł / 200 ml
	Toma Czarna Porzeczka <i>Schwarze Johannisbeere / Blackcurrant</i>	10,00 zł / 200 ml
	Rockstar	10,00 zł / 250 ml
	Redbull	12,00 zł / 250 ml
	Sok wyciskany z pomarańczy lub grejfruta lub jabłka <i>Aus einer Orange, Grapefruit oder einem Apfel gepresster Saft</i> <i>Juice squeezed from an orange, grapefruit or apple</i>	14,00 zł / 200 ml 60,00 zł / 1l
	Lemoniada ogórkowa <i>Gurkenlimonade / Cucumber lemonade</i>	13,00 zł / 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 Staropolska</i>	<i>12,00 zł</i> <i>40 ml</i>
<i>Soplica Staropolska 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>