



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.

Soplica lädt seine Gäste täglich von 12.00 bis 21.00 ein.

Soplica invites its guests everyday from 12.00 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 III.2024 r.*

Przystawki

Vorspeisen
Appetizers



Tatar z polędwicy wołowej z musztardą francuską i grzybami marynowanymi

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

39,00 zł
180 g

Carpaccio wołowe z rukolą

Rindercarpaccio mit Rucola
Beef carpaccio with arugula

58,00 zł
150 g

Tatar z łososia

Lachstatar
Salmon tartare

36,00 zł
150 g

Camembert z orzechami na miodzie z żurawiną

Camembert mit Nüssen auf Honig und Preiselbeeren
Camembert with nuts on honey and cranberries

32,00 zł
180 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

Przystawki dla spóźnialskich

Jajecznicą z trzech jaj na maśle

Drei Rühreier in Butter
Three scrambled eggs in butter

14,00 zł
3 szt.

Jajecznicą z trzech jaj na szynce

Drei Rühreier auf Schinken
Three scrambled eggs on ham

18,00 zł
3 szt.

Jajka sadzone na bekonie podawane z pomidorem i cebulą czerwoną

Spiegeleier mit Speck, serviert mit Tomaten und roten Zwiebeln
Fried eggs with bacon served with tomato and red onion

21,00 zł
2 szt.

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

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

34,00 zł

350 g

Sałatka z grillowanym serem camembert

Salat mit gegrilltem Camembertkäse
Salad with grilled camembert cheese

35,00 zł

450 g

Zestaw surówek

Salatteller
Salad plate

10,00 zł

200 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

21,00 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

16,00 zł
330 ml

Rosół z domowym makaronem

Brühsuppe mit hausgemachten Nudeln
Chicken clear soup with homemade pasta

16,00 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

Naleśniki i pierogi

Pfannkuchen und Knödel
Pancakes and dumplings



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 malinami, truskawkami z sosem waniliowym i lodami

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

19,00 zł

300 g

Naleśnik ze szpinakiem i sosem beszamelowym

podawany z łososiem duszonym w pomarańczach

Pfannkuchen mit Spinat und Béchamelsauce serviert mit in Orangen gedünstetem Lachs
Pancake with spinach and béchamel sauce served with salmon stewed in oranges

37,00 zł

320 g

Pierogi ruskie

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

25,00 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 Rotkohlf
Boiled dough pockets with goose and red cabbage

36,00 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

Germknödel mit Champignons und Knoblauchsauce
Leavened dumplings with mushrooms and garlic sauce

25,00 zł

4 szt.

Ryby

Fisch
Fish



- 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 500 g
- Dorsz w sosie kurkowym z ryżem i warzywami gotowanymi** 64,00 zł
Dorsch in Pfifferlingssoße mit Reis und Gemüse
Cod in chanterelle sauce with rice and vegetables 700 g
- Poładwica z dorsza w pieprzu cytrynowym na puree ziemniaczanym
podawana z karmelizowaną marchewką** 68,00 zł
Kabeljaufilet in Zitronenpeffer auf Kartoffelpüree serviert mit karamellisierten Karotten
Cod tenderloin in lemon pepper on mashed potatoes served with caramelized carrots 450 g
- Stek z łososia na szpinaku podany z frytkami** 69,00 zł
Lachs Steak mit Spinat und Pommes Frites
Salmon steak with spinach and chips 400 g
- Filet z sandacza na sosie kurkowym z boczkiem,
podawany z ziemniakami i warzywami gotowanymi** 82,00 zł
Zanderfilet in Pfifferlingssoße mit Speck, serviert mit Kartoffeln und gekochtem Gemüse
Zander fillet in chanterelle sauce with bacon, served with potatoes and boiled vegetables 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 podawany 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 podawana z ziemniakami i warzywami gotowanymi

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

62,00 zł
700 g

Pierś z kurczaka w sosie pieprzowym podawana z ziemniakami i zestawem surówek

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

58,00 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 sous-vide z kurczaka w sosie śmietanowym z rodzynkami, ryżem i groszkiem z marchewką

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

39,00 zł
650 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 sous-vide podawana na sosie z karmelizowanymi wiśniami i miodu z kłuskami i modrą kapustą

Sous-Vide-Entenbrust serviert mit karamellisierter Sauce Kirschen und Honig mit Knödeln und Rotkohl
Sous-vide duck breast served with caramelized sauce cherries and honey with dumplings and red cabbage

62,00 zł
600 g

Dania z wieprzowiny

Schweinefleisch
Pork



- Polędwiczka wieprzowa po cesarsku z kaparami**
podawana z ziemniakami i warzywami gotowanymi 64,00 zł
Schweinefilet nach Caesar-Art mit Kapern serviert mit Kartoffeln und gekochtem Gemüse
Caesar-style pork tenderloin with capers served with potatoes and boiled vegetables
700 g
- Polędwiczka wieprzowa sous-vide w sosie borowikowym**
podawana na puree ziemniaczanym z karmelizowaną marchewką 59,00 zł
Sous-Vide-Schweinefilet in Steinpilzsauce serviert auf Kartoffelpüree mit karamellisierten Karotten
Sous-vide pork tenderloin in boletus sauce served on mashed potatoes with caramelized carrots
450 g
- Karkówka grillowana przygotowana metodą sous-vide**
z sosem myśliwskim podawana z frytkami i zestawem surówek 45,00 zł
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
700 g
- Tradycyjny kotlet schabowy podawany z ziemniakami i kapustą** 41,00 zł
Schweinekotelett mit Sauerkohl und Kartoffeln
Pork chop with sauerkraut and potatoes
800 g
- Schab z cebulą, boczkiem i ogórkiem kiszonym pod serem zapieczony**
podawany z frytkami i warzywami gotowanymi 58,00 zł
Schweinekotelett mit Zwiebel und Käse überbacken, mit Gemüse und Kartoffelspalten
Roasted pork chop with onion and cheese, vegetables and potato wedges
800 g
- Żeberka wieprzowe w pikantnej marynacie podawane z duszonymi**
warzywami i ziemniakami z czosnkiem i rozmarynem z sosem tzatziki 55,00 zł
Schweinerippchen in einer würzigen Marinade mit gedünstetem Gemüse und Ofenkartoffeln mit Tzatzikisauce
Pork ribs in a spicy marinade with stewed vegetables and baked potatoes in garlic with tzatziki sauce
650 g
- Tradycyjne kotlety mielone podawane z ziemniakami i buraczkami** 39,00 zł
Traditionelles Hackschnitzel, serviert mit Kartoffeln und Roter Bete
Traditional minced cutlet served with potatoes and beetroots
500 g
- Gołąbki z sosem pomidorowym i ziemniakami gotowanymi** 46,00 zł
Kohlrouladen mit Tomatensoße und Kartoffeln
Stuffed cabbage with tomato sauce and potatoes
600 g

Dania z wołowiny

Rind
Beef



Gulasz wołowy podawany z ziemniakami i buraczkami

Rindergulasch mit Kartoffeln und roter Beete
Beef goulash with potatoes and beetroot

62,00 zł

600 g

Grillowany stek z połówicy wołowej z sosem ziołowym podawany z frytkami 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

Desery

Desserts

Desserts



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

18,00 zł

140 g

Szarlotka na ciepło

Warmer Apfelkuchen

Hot apple-pie

19,00 zł

170 g

Sernik domowy z sosem waniliowym

Quarkkuchen mit Vanillesoße

Cheesecake with vanilla sauce

21,00 zł

190 g

Beza z kremem śmietanowym z mascarpone i owocami

Baiser mit Mascarponecreme und Früchten

Meringue with mascarpone cream and fruit

23,00 zł

150 g

Fondant czekoladowy podawany z lodami waniliowymi i musem z truskawek

Schokoladenfondant serviert mit Vanilleeis und Erdbeermousse

Chocolate fondant served with vanilla ice cream and strawberry mousse

25,00 zł

220 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



<i>Pepsi, Pepsi max, Mirinda, 7up, Schweppes, Lipton Brzoskwiniowy</i>	<i>10,00 zł / 200 ml</i>
<i>Sok Toma Pomarańczowy, Jabłkowy, Czarna Porzeczka</i>	<i>10,00 zł / 200 ml</i>
<i>Woda Krystaliczne Źródło gazowana / niegazowana</i>	<i>9,00 zł / 300 ml</i>
<i>Woda mineralna Aqua Carpatica gazowana / niegazowana</i>	<i>19,00 zł / 750 ml</i>
<i>Rockstar</i>	<i>10,00 zł / 250 ml</i>
<i>Redbull</i>	<i>12,00 zł / 250 ml</i>
<i>Sok wyciskany z pomarańczy / grejpfruta / jabłka</i>	<i>14,00 zł / 200 ml</i>
<i>Aus einer Orange, Grapefruit oder einem Apfel gepresster Saft</i> <i>Juice squeezed from an orange, grapefruit or apple</i>	<i>60,00 zł / 1l</i>
<i>Lemoniada ogórkowa</i>	<i>13,00 zł / 250 ml</i>
<i>Gurkenlimonade/ Cucumber lemonade</i>	<i>37,00 zł / 1,5 l</i>



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>Tomatin 18 Years</i>	<i>70,00 zł / 40 ml</i>
<i>Macallan 15 Years</i>	<i>67,00 zł / 40 ml</i>
<i>Macallan 12 Years</i>	<i>40,00 zł / 40 ml</i>
<i>Lagavulin 16 Years</i>	<i>47,00 zł / 40 ml</i>
<i>Chivas Regal 18 Years</i>	<i>31,00 zł / 40 ml</i>
<i>Chivas Regal 12 Years</i>	<i>14,00 zł / 40 ml</i>
<i>Glenfiddich</i>	<i>24,00 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>Pliska XO</i>	<i>14,00 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 / 40 ml</i>
<i>Soplica Smakowa</i>	<i>10,00 zł / 40 ml</i>
<i>Kwartet Soplicowy</i>	<i>20,00 zł / 4 x 20 ml</i>
<i>Finlandia</i>	<i>12,00 zł / 40 ml</i>