

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

47,00 zł
180 g

Carpaccio wołowe z rukolą

Rindercarpaccio mit Rucola
Beef carpaccio with arugula

59,00 zł
150 g

Tatar z łososia

Lachstatar
Salmon tartare

44,00 zł
150 g

Kurki zapiekane ze szpinakiem i serem sałatkowym

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

26,00 zł
200 g

Przystawki dla spóźnialskich

Jajecznicza z trzech jaj na maśle

Drei Rühreier in Butter
Three scrambled eggs in butter

16,00 zł
3 szt.

Jajecznicza z trzech jaj na szynce

Drei Rühreier auf Schinken
Three scrambled eggs on ham

19,00 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

22,00 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

38,00 zł

500 g

Sałatka z kurczaką z sosem majonezowym

Salat mit Geflügelfilet und Mayonnaise
Salad with chicken filet and mayonnaise

39,00 zł

400 g

Sałatka grecka

Griechischer Salat
Greek salad

37,00 zł

350 g

Sałatka z ciecierzycą, jajkiem i sosem miodowo - musztardowym

Salat mit Kichererbsen, Ei und Honig-Senf-Sauce
Salad with chickpeas, egg and honey-mustard sauce

35,00 zł

300 g

Zestaw surówek

Salatteller
Salad plate

12,00 zł

200 g

Zupy

Suppen
Soups



Czernina z kłuskami lanymi

Blutsuppe mit Eierklößchen
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 borowików

Steinpilzcreme
Boletus cream

23,00 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*

21,00 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*

22,00 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*

42,00 zł

320 g

Pierogi ruskie

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

27,00 zł

8 szt.

Pierogi z kapustą i grzybami

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

29,00 zł

8 szt.

Pierogi z mięsem i kapustą zasmażaną

*Piroggen mit Fleisch
Boiled dough pockets with meat*

39,00 zł

8 szt.

Pierogi z truskawkami, serem i śmietaną

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

27,00 zł

8 szt.

Pierogi z gęsiną i modrą kapustą

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

39,00 zł

8 szt.

Pierogi drożdżowe ze szpinakiem, serem sałatkowym i sosem czosnkowym

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

25,00 zł

4 szt.

Pierogi drożdżowe z pieczarkami i sosem czosnkowym

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

29,00 zł

4 szt.

**Filet z dorsza panierowany podawany
z frytkami i zestawem surówek**

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

48,00 zł
470 g

**Dorsz w sosie kurkowym podawany z ryżem
i warzywami gotowanymi**

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

68,00 zł
650 g

**Poładwica z dorsza w pieprzu cytrynowym na puree ziemniaczanym
podawana z puree z dyni i karmelizowaną marchewką**

*Kabeljaufilet in Zitronenpfeffer auf Kartoffelpüree serviert mit karamellisierten Karotten
Cod tenderloin in lemon pepper on mashed potatoes served with caramelized carrots*

72,00 zł
410 g

Stek z łososia na szpinaku podawany z frytkami

*Lachs Steak mit Spinat und Pommes Frites
Salmon steak with spinach and chips*

78,00 zł
400 g

**Filet z sandacza na sosie kurkowym podawany
z ziemniakami i warzywami gotowanymi**

*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 podawany
z frytkami i warzywami gotowanymi**

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

66,00 zł
620 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*

43,00 zł
480 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*

43,00 zł
480 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*

67,00 zł
650 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*

62,00 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*

46,00 zł
420 g

Potrąwka sous-vide z kurczaka w sosie śmietanowym podawana z rodzynkami, ryżem i groszką 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*

46,00 zł
520 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*

45,00 zł
700 g

Pierś z kaczki sous-vide podawana na sosie z karmelizowanymi wiśniami i miodem 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*

65,00 zł
520 g

Dania z wieprzowiny

Schweinefleisch
Pork



- Polędwiczka wieprzowa po cesarsku z kaparami**
podawana z ziemniakami i warzywami gotowanymi
Schweinefilet nach Caesar-Art mit Kapern serviert mit Kartoffeln und gekochtem Gemüse
Caesar-style pork tenderloin with capers served with potatoes and boiled vegetables **68,00 zł**
650 g
- Polędwiczka wieprzowa w sosie borowikowym podawana**
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 **69,00 zł**
650 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 **49,00 zł**
650 g
- Tradycyjny kotlet schabowy podawany z ziemniakami i kapustą**
Schweinekotelett mit Sauerkohl und Kartoffeln
Pork chop with sauerkraut and potatoes **45,00 zł**
700 g
- Schab z cebulą, boczkiem i ogórkiem kiszonym pod serem zapieczony**
podawany z frytkami i warzywami gotowanymi
Schweinekotelett mit Zwiebel und Käse überbacken, mit Gemüse und Kartoffelspalten
Roasted pork chop with onion and cheese, vegetables and potato wedges **62,00 zł**
750 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 **69,00 zł**
620 g
- Pieczone żeberka wieprzowe z sosem pomidorowym podawane**
z ziemniakami z czosnkiem i rozmarynem i kapustą
Gebatene Schweinerippchen mit Tomatensauce serviert mit Kartoffeln mit Rosmarin und Kohl
Roasted pork ribs with tomato sauce served with garlic rosemary potatoes and cabbage **58,00 zł**
650 g
- Gołąbki z sosem pomidorowym podawane z ziemniakami gotowanymi**
Kohlrouladen mit Tomatensoße und Kartoffeln
Stuffed cabbage with tomato sauce and potatoes **48,00 zł**
600 g

Dania z wołowiny

Rind
Beef



Gulasz wołowy podawany z grubo tartymi plackami ziemniaczanymi i gęstą śmietaną

Gulasch mit Kartoffelpuffern mit Sahne
Goulash with potato pancakes with cream

62,00 zł
500 g

Grillowany stek z polędwicy 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

117,00 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

73,00 zł
700 g

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

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

87,00 zł
750 g

Danie z cielęciny

Kalbfleisch
Veal

Sznicel cielęcy podawany z sałatką ziemniaczaną z buraczkami i ogórkiem konserwowym

Kalbsschnitzel serviert mit Kartoffelsalat mit Roter Bete und eingelegte Gurke
Veal schnitzel served with potato salad with beetroot and pickled cucumber

74,00 zł
470 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

19,00 zł

140 g

Szarlotkę na ciepło

Warmer Apfelkuchen

Hot apple-pie

21,00 zł

150 g

Sernik domowy z sosem waniliowym

Quarkkuchen mit Vanillesoße

Cheesecake with vanilla sauce

22,00 zł

190 g

Babeczkę czekoladową z sosem truskawkowym, gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną

Schokoladen-Cupcake mit Erdbeersauce, eine Kugel Vanilleeis und Schlagsahne

Chocolate cupcake with strawberry sauce, a scoop of vanilla ice cream and whipped cream

22,00 zł

100 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

Karamellisierte Pflaume mit Streuseln gebacken serviert mit einer Kugel Vanilleeis

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

19,00 zł

150 g

Napoje gorące

Warme Getränke
Hot drinks




Espresso	11,00 zł 10 g
Espresso Doppio	14,00 zł 13 g
Caffe 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
Kawa po wiedeńsku <i>Wiener Kaffee / Viennese coffee</i>	15,00 zł 10 g
Kawa mrożona <i>Eis Kaffee / ice coffee</i>	17,00 zł 10 g
Kawa po turecku <i>Türkischer Kaffee / Graund 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>	11,00 zł 2 g
Herbata z malinami i cytryną <i>(herbata czarna, cytryna, maliny, syrop malinowy, cukier brązowy)</i>	19,00 zł 2 g
Herbata owocowy zawrót głowy <i>(herbata owocowa, grejpfrut, cytryna, pomarańcz, grenadyna)</i>	19,00 zł 2 g
Herbata wiosenna <i>(herbata czarna, maliny, cytryna, grenadyna)</i>	19,00 zł 2 g
Herbata orzeźwiająca cytrusowa na zimno <i>(herbata zielona, limonka, cytryna, syrop cukrowy, lód)</i>	19,00 zł 2 g
Herbata zimowa (sezonowo) <i>Wintertee / Winter tea</i>	19,00 zł 2 g
Grzaniec (sezonowo) <i>Glühwein / Mulled</i>	16,00 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 Quellwasser mit Kohlensäure / Sparkling water	10,00 zł / 300 ml
	Woda niegazowana Krystaliczne Źródło Quellwasser ohne Kohlensäure / Still water	10,00 zł / 300 ml
	Woda mineralna gazowana Aqua Carpatica Kohlensäurehaltiges Mineralwasser / Sparkling mineral water	20,00 zł / 750 ml
	Woda mineralna niegazowana Aqua Carpatica Stilles Mineralwasser / Still mineral water	20,00 zł / 750 ml
	Lipton Tea Brzoskwiniowa / Cytrynowa Pfirsich / Peach	10,00 zł / 200 ml
	Toma Pomarańczowy Orange / Orange	10,00 zł / 200 ml
	Toma Jabłkowy Apfel / Apple	10,00 zł / 200 ml
	Toma Czarna Porzeczka Schwarze Johannisbeere / Blackcurrant	10,00 zł / 200 ml
	Rockstar	10,00 zł / 250 ml
	Redbull	12,00 zł / 250 ml
	Sok wyciskany z pomarańczy / grejfruta / jabłką Aus einer Orange, Grapefruit oder einem Apfel gepresster Saft Juice squeezed from an orange, grapefruit or apple	15,00 zł / 200 ml 60,00 zł / 1l
	Lemoniada ogórkowa Gurkenlimonade / Cucumber lemonade	14,00 zł / 250 ml 39,00 zł / 1,5 l

Piwo beczkowe

Żywiec 5,5%

Sok do piwa



14,00 zł / 300 ml

17,00 zł / 500ml

4,00 zł / 30 ml

Piwo butelkowe

Heineken 5% / Paulaner 5,5%

Żywiec 0% / Lech limonka z miętą 0%

17,00 zł / 500 ml

11,00 zł / 330 ml

Drinki i Koktajle bezalkoholowe

Cuba Libre

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

25,00 zł

Espresso Martini

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

26,00 zł

Mojito

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

25,00 zł

Hubertus

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

24,00 zł

Manhattan

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

20,00 zł

Soplicowy

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

24,00 zł

Hugo Spritz

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

23,00 zł

Martini Royale

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

29,00 zł

Mimoza

(Prosecco 60ml, świeżo wyciskany sok z pomarańczy)

17,00 zł

Sunrise bezalkoholowy

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

20,00 zł

Mojito bezalkoholowe

(woda gazowana, limonka, brązowy cukier, lód)

20,00 zł

Łamacz serc bezalkoholowy

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

22,00 zł

Cytrynowa przyjemność bezalkoholowy

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

18,00 zł

Alkohole

Alkohole / alcohols



<i>Tomatin 18 Years 46%</i>	<i>70,00 z£ / 40 ml</i>
<i>Chivas Regal 25 Years 40%</i>	<i>130,00 z£ / 40 ml</i>
<i>Chivas Ultis 20 Years 40%</i>	<i>65,00 z£ / 40 ml</i>
<i>Chivas Regal 18 Years 40%</i>	<i>31,00 z£ / 40 ml</i>
<i>Chivas Regal 12 Years 40%</i>	<i>14,00 z£ / 40 ml</i>
<i>Macallan 15 Years 43%</i>	<i>67,00 z£ / 40 ml</i>
<i>Macallan 12 Years 40%</i>	<i>40,00 z£ / 40 ml</i>
<i>Lagavulin 16 Years 43%</i>	<i>47,00 z£ / 40 ml</i>
<i>Glenfiddich 18 Years 40 %</i>	<i>40,00 z£ / 40 ml</i>
<i>Glenfiddich 40%</i>	<i>24,00 z£ / 40 ml</i>
<i>Jack Daniels Single Barrel 45%</i>	<i>28,00 z£ / 40ml</i>
<i>Jack Daniels 40%</i>	<i>14,00 z£ / 40 ml</i>
<i>Jack Daniels Gentleman 40%</i>	<i>20,00 z£ / 40 ml</i>
<i>Grant's 18 Years 40%</i>	<i>27,00 z£ / 40 ml</i>
<i>Tullamore Dew 14 Years 41,3%</i>	<i>25,00 z£ / 40ml</i>
<i>Ballantines 21 Years 40%</i>	<i>44,00 z£ / 40 ml</i>
<i>Ballantines 17 Years 40%</i>	<i>26,00 z£ / 40 ml</i>
<i>Kavalan Single Malt 54%</i>	<i>60,00 z£ / 40 ml</i>
<i>Dalmore 12 Years 40%</i>	<i>34,00 z£ / 40 ml</i>
<i>Matisse 21 Years 40%</i>	<i>53,00 z£ / 40 ml</i>
<i>Glenmorangie 18 Years 43%</i>	<i>70,00 z£ / 40 ml</i>
<i>Dimple Golden Selection 40%</i>	<i>12,00 z£ / 40 ml</i>
<i>Pliska XO 40%</i>	<i>14,00 z£ / 40 ml</i>

Szampany



<i>Moët Champagne Imperial Brut 12%</i>	<i>550,00 zł / 75cl</i>
<i>Moët Champagne Ice Imperial Rose Demi – Sec 12%</i>	<i>600,00 zł / 75cl</i>
<i>Moët 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>
<i>Cin & Cin Bianco 11%</i>	<i>45,00 zł / 75cl</i>
<i>Martini Asti 7,5%</i>	<i>65,00 zł / 75cl</i>
<i>Prosecco Brut 11%</i>	<i>95,00 zł / 75cl</i>
<i>Michel Angelo 11%</i>	<i>45,00 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>