



*ul. Gdańska 181 (narożnik ul. Konnej)*

*tel. +48 52 328 06 21*

*kom. 692 429 457*

*[www.gosciniecsoplica.pl](http://www.gosciniecsoplica.pl)*

*[gosciniecsoplica@wp.pl](mailto: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

## Sałatką 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

## Sałatką 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

## Sałatką 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 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**

Brühuppe 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

## Polędwica z dorsza w pieprzu cytrynowym puree ziemniaczane / smażona papryka

Kabeljaufilet in Zitronenpfeffer Kartoffeln / Kartoffelpüree / gebratene Paprika  
Cod loin in lemon pepper potatoes / mashed potatoes / fried peppers

92,00 zł  
520 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

## Potrąwką sous-vide z kurczaka w sosie śmietanowym ryż / groszek z marchewką / rodzynki

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

## Wątróbka 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

## Karkówka grillowana sous-vide frytki / surówki / 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 miódowa

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

Kalbfleisch  
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**

*Karamellisierte 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



|                                                                                                                                    |                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| <b>Espresso</b>                                                                                                                    | <b>11,00 zł</b><br>10 g   |
| <b>Espresso Doppio</b>                                                                                                             | <b>14,00 zł</b><br>13 g   |
| <b>Caffè Crema</b>                                                                                                                 | <b>13,00 zł</b><br>10 g   |
| <b>Latte-Macchiato</b>                                                                                                             | <b>15,00 zł</b><br>10 g   |
| <b>Latte-Macchiato z syropami</b><br><i>Latte-Macchiato mit Sirup / Latte-Macchiato with syrup</i>                                 | <b>17,00 zł</b><br>10 g   |
| <b>Cappuccino</b>                                                                                                                  | <b>18,00 zł</b><br>10 g   |
| <b>Flat White</b>                                                                                                                  | <b>18,00 zł</b><br>10 g   |
| <b>Kawa mrożona</b><br><i>Eis Kaffee / ice coffee</i>                                                                              | <b>17,00 zł</b><br>10 g   |
| <b>Kawa po turecku</b><br><i>Türkischer Kaffee / Graund coffee</i>                                                                 | <b>14,00 zł</b><br>10 g   |
| <b>Napój kakaoowy</b><br><i>Kakaogetränk / cocoa drink</i>                                                                         | <b>12,00 zł</b><br>12 g   |
| <b>Herbata „Dilmah” - różne smaki i aromaty</b><br><i>verschiedene Teesorten / different flavors of tea</i>                        | <b>12,00 zł</b><br>2 g    |
| <b>Herbata z malinami i cytryną</b><br><i>(herbata czarna, cytryna, maliny, syrop malinowy, cukier brązowy)</i>                    | <b>19,00 zł</b><br>2 g    |
| <b>Herbata rozgrzewająca</b><br><i>(herbata czarna, imbir, goździki, pomarańcz, laska cynamonu, rozmaryn, sok z cytryny, miód)</i> | <b>23,00 zł</b><br>2 g    |
| <b>Herbata „Jesienny bukiet”</b><br><i>(herbata czarna, suszone płatki hibiskusa, syrop z aronii, jabłko, sok z cytryny, miód)</i> | <b>21,00 zł</b><br>2 g    |
| <b>Herbata zimowa (sezonowo)</b><br><i>Wintertee / Winter tea</i>                                                                  | <b>19,00 zł</b><br>2 g    |
| <b>Grzaniec (sezonowo)</b><br><i>Glühwein / Mulled</i>                                                                             | <b>18,00 zł</b><br>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>Tullamore Dew 14 Years 41,3%</i>   | <i>25,00 zł / 40ml</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>     |