RESTAURACJA

PORT

SOŁACZ

MENU

PRZYSTAWKI
STARTERS

Tatar wołowy 76 zł
Beef tartare

Polędwica wołowa / świeże smardze konfitowane w maśle / szalotka piklowana w zalewie octowej / marynowana cebulka perłowa / kapary włoskie / szczypiorek / oliwa porowa / musztarda francuska / musztarda dijon / majonez anchois / pieczywo / masło

Beef tenderloin / fresh greaves confit in butter / shallots pickled in vinegar marinade/ pickled pearl onions / Italian capers / chives / leek oil / French mustard/ dijon mustard / anchovy mayonnaise / bread / butter

180 g

Tatar z tuńczyka i węgorza 78 zł
Tartare of tunas and eel

Siekany tuńczyk / węgorz mazurski wędzony / sos unagi / ogórek kompresowany w oliwie porowej / pasta z awokado / szczypiorek / sos orientalny / pieczywo

Chopped tuna / smoked Masurian eel / unagi / cucumber compressed in leek oil / avocado paste / chives / oriental sauce / bread

170 g

Grillowany karczoch 44 zł
Grilled artichoke

Karczochy / emulsja z palonego masła / dressing truflowo - miodowy / chips z parmezanu

Artichokes / roasted butter emulsion / truffle and honey dressing / parmesan crisps

160 g

Ośmiornica Tom Yum 82 zł
Tom Yum Octopus

Grillowana ośmiornica / kapusta Pak Choi / grillowana papryczka Padron / orzeszki pinii / sos Tom Yum / pieczywo

Grilled octopus / Pak Choi cabbage / grilled Padron peppers / pine nuts / Tom Yum sauce

210 g

Smaki Italii 46 zł
Flavours of Italy

Mozzarella di bufala / consomme z pomidorów san Marzano / kolorowe pomidory cherry / pesto bazyliowe / pistacje / balsamico di Modena / świeża bazylia / grzanka

Mozzarella di bufala / consomme of San Marzano tomatoes / coloured cherry tomatoes / basil pesto / pistachios / balsamico di Modena / fresh basil / crouton

220 g

Deska serów i wędlin
Charcuterie board

82 zł (dla 2 osób) / 149 zł (dla 4 osób)

82 PLN (for 2 people) / 149 PLN (for 4 people)

270 g (+ focaccia 140 g) / 540 g (+ focaccia 280 g)

ZUPY
SOUPS

Krem z młodego pora 38 zł
Cream soup of young leek

Por / ziemniaki / chips z pora / kruszonka z boczku / czosnek / cebula / oliwa smakowa porowa

Leek / potatoes / leek chips / bacon crumble / garlic / onion / leek flavoured oil

350 g

Sołacki Orient 48 zł
Sołacz Orient

Krewetki / grzyby / warzywa / mleczko kokosowe / kafir / trawa cytrynowa / dymka / kolendra / chili / limonka

Prawns / mushrooms / vegetables / coconut milk / kafir / lemongrass / spring onion / coriander / chilli / lime

370 g

Kapuśniak z młodej kapusty 45 zł
Young cabbage soup

Wywar na wędzonych żeberkach / młoda kapusta / konfitowany boczek z dzika kaliskiego / młode ziemniaki / marchewka / koperek

Broth on smoked ribs / baby cabbage / confitted wild boar bacon from Kalisz / new potatoes / carrots / dill

370 g

SAŁATKI
SALADS

Perliczka Cezara 62 zł
Caesar's guinea fowl

Pieczona perliczka francuska / elastyczne żółtko / sałata rzymska / Parmigiano Reggiano / pomidorki cherry / sos Cezar z anchois / owoc kapara / kruszonka z parmezanu / pieczywo

Roasted French guinea fowl / flexible yolk / romaine lettuce / Parmigiano Reggiano / cherry tomatoes / Caesar dressing with anchovies / caper fruit / parmesan crumbles / bread

420g

Sałatka Madam Ju 59 zł
Madam Ju salad

Połowa awokado / marynowane pappardelle z cukinii / mix sałat / Pak Choi / sos Yuzu / bób / ogórek / dziki brokuł / sos mango - marakuja / orzeszki pini / nasiona lnu / pieczywo

Half an avocado / marinated courgette pappardelle / lettuce mix / Pak Choi / Yuzu dressing / broad beans / cucumber / wild broccoli / mango - passion fruit dressing / pine nuts / flax seeds / bread

380 g

Serce Sołacza 56 zł
The heart of Sołacz

Grillowane serca karczochów / mix sałat / seler naciowy / truflowo - miodowy dressing / regionalna kwaśna śmietana wiejska / świeża trufla / pieczywo

Grilled artichoke hearts / mixed lettuce / celery / truffle and honey dressing / regional country sour cream / fresh truffle / bread

310 g

PASTY
PASTAS

Pappardelle z kaczką 79 zł
Pappardelle with duck

Filet z kaczki sous - vide / pomidorki cherry / świeża pietruszka /duszone morele / sos winno – maślany

Sous-vide duck fillet / cherry tomatoes / fresh parsley / braised apricots / wine and butter sauce

410 g

Spaghetti z homarem i krewetkami 91 zł
Lobster spaghetti

Smażony homar / krewetki / krem z pieczonego kopru włoskiego / estragonowy sos beurre blanc / świeża pietruszka

Fried lobster / prawns / roasted fennel cream / tarragon beurre blanc sauce / fresh parsley

480 g

Dziki Ogród 56 zł
Wild Garden

Dziki ryż / mozzarella di bufala / sos orientalny / papryka / cukinia / pomidorki kolorowe / czerwona cebula / rukiew wodna / koperek

Wild rice / mozzarella di bufala / oriental sauce / peppers / courgette / coloured tomatoes / red onion / watercress / dill

420 g

DANIA GŁÓWNE
MAIN COURSES

Oberżyna Deluxe 62 zł
Deluxe Aubergine

Bakłażan konfitowany / pasta miso ciemna / krem z orzechów laskowych / chrupiąca komosa ryżowa

Aubergine / dark miso paste / hazelnut cream / crispy quinoa

360 g

Kalafior Gourmet 59 zł
Cauliflower gourmet

Kalafior pieczony / konfitowane smardze / emulsja truflowo – miodowa / pesto z dzikiego czosnku

Cauliflower / confit greens / truffle-honey emulsion / wild garlic pesto

340 g

Casoncelli Verde 62 zł

Pierożki Casoncelli / ser Ricotta / Parmigiano Reggiano / młody groszek cukrowy / emulsja z mięty i parmezanu / sos paprykowy sambal - łagodny / bazylia / estragon

Casoncelli ravioli / Ricotta cheese / Parmigiano Reggiano / young sugar snap peas / mint and parmesan emulsion / sambal pepper sauce - mild / basil / tarragon

370 g

Perliczka supreme 88 zł
Guinea fowl supreme

Perliczka supreme / mini warzywa w sosie wino maślanym / gratin ziemniaczany / sos jus z czarnym bzem

Guinea fowl supreme / mini vegetables in butter wine sauce / potato gratin / elderflower jus sauce

410 g

Faszerowana kacza nóżka 94 zł
Stuffed duck leg

Konfitowana noga z kaczki faszerowana serem mascarpone i tymiankiem / domowe pyzy Chef'a / krokiety z modrej kapusty i wiśni / sos jus mięsny / puree z buraka / posypka orzechowa z boczkiem

Confit duck leg stuffed with mascarpone cheese and thyme / Chef's homemade yeast dumplings / croquettes with red cabbage and cherries / meat jus sauce / beetroot puree / bacon walnut topping

480 g

Kotlet schabowy z kością 77 zł
Pork chop with bone

Kotlet schabowy z kością z wielkopolskiej świni / puree ziemniaczane / smażone mini pieczarki od Szwarca / mizeria

Bone-in pork cutlet from Great Poland pig / mashed potatoes / fried mini mushrooms from Szwarc Co. / fresh cucumber salad

530 g

Pigeon en Deux Cuissons 92 zł

Filet z gołębia sous - vide / konfitowane udko / mus z młodej marchewki / sos jus z czerwoną porzeczką

Pigeon fillet sous - vide / confit leg / carrot mousse / redcurrant jus sauce

340 g

Stek z antrykotu (530 g) 148 zł / Stek z polędwicy wołowej (480 g) 154 zł
Antrikot steak / Beef tenderloin steak

Wołowina dojrzewająca rasy Limousine od Szwarca / fondant ziemniaczany
/ mini warzywa w sosie beurre blanc estragonowym / sos jus z mini pieczarką od Szwarca

Royal Szwarc aged beef / potato fondant / mini vegetables in beurre blanc sauce
/ jus sauce with mini mushroom from Szwarc Co.

Żabnica 94 zł
Monkish

Smażona żabnica / mus z marchewki młodej / casoncelli z kurczakiem konfitowanym i tymiankiem
/ sos jus z kurczaka

Fried monkfish / carrot mousse / chicken and thyme casoncelli / chicken jus sauce

420 g

Filet z turbota 99 zł
Turbot fillet

Turbot smażony / gratin ziemniaczany / czarne arancini z mięsem homara
/ sos z wędzonego dashi / żel z cytryny

Turbot / potato gratin / arancini with lobster meat / smoked dashi sauce / lemon gel

470 g

PIZZA

Drodzy Goście w trosce o najwyższą jakość naszych potraw informujemy, że pizzę serwujemy w czasie niezależnym od innych dań.

Dear Guests, we wish to provide you with the highest quality of our dishes and we would like to inform you that we serve pizza regardless of other dishes

Pizza neapolitańska to kwintesencja włoskiej pizzy. Puchaty, miękki i wyrośnięty brzeg z charakterystycznymi plamkami – tzw. panterką – okala cienki, 3-4 milimetrowy środek pizzy.

Nasza wyjątkowa receptura spełnia wszelkie warunki prawdziwej pizzy neapolitańskiej. Od wody o odpowiednim pH i temperaturze, poprzez mąkę Caputo o właściwej sile glutenu, kończąc na włoskich składnikach najwyższej jakości – jak pomidory San Marzano, delikatna mozzarella czy włoska oliwa z oliwek. Pizzę pieczemy w piecu o temperaturze 485°C przez 60-90 sekund.

Dla każdej pizzy istnieje możliwość wymiany sera na wegańską mozzarellę.

Neapolitan pizza is the essence of Italian pizza. Fluffy, soft and overgrown edge with characteristic spots – so-called camouflage – surrounds the thin, 3-4 millimeter center of the pizza.

Our unique recipe meets all the conditions for a real Neapolitan pizza. From water with the right pH and temperature, through Caputo flour with the right gluten strength, to Italian ingredients of the highest quality – such as San Marzano tomatoes, delicate Mozzarella, or Italian olive oil. We bake our pizza in the oven at 485°C for 60-90 seconds.

For each pizza, it is possible to replace the cheese with vegan mozzarella.

Rozmiar pizzy 30 cm / pizza size 30 cm

Focaccia 32 zł

Ciasto dojrzewające / oliwa extra virgin / Parmigiano Reggiano / sól Maldon

Ripening dough / extra virgin olive oil / Parmigiano Reggiano / Maldon salt

Marinara 37 zł

Sos z pomidorów San Marzano / pomidor malinowy / czosnek / oliwa extra virgin / bazylia

San Marzano tomato sauce / raspberry tomato / garlic / extra virgin olive oil / basil

Prosciutto 43 zł

Prosciutto Cotto / sos z pomidorów San Marzano / Mozzarella Fior di Latte

Prosciutto Cotto / San Marzano tomato sauce / Mozzarella Fior di Latte

Capricciosa 46 zł

Cotto (gotowana szynka włoska) / sos z pomidorów San Marzano / mozzarella Fior di Latte /pieczarki smażone na maśle / karczoch / oliwki / bazylia

Cotto (cooked Italian ham) / San Marzano tomato sauce / mozzarella Fior di Latte / butter fried mushrooms / artichoke / olives / basil

Margherita D.O.P. 47 zł

Sos z pomidorów San Marzano / Mozzarella di bufala Campana / oliwa extra virgin / bazylia

San Marzano tomato sauce / Mozzarella di bufala Campana / extra virgin olive oil / basil

Verdure 52 zł

sos z pomidorów San Marzano / Mozzarella Fior di Latte / papardele z cukini / papryka / mascarpone / szalotka / czerwony pieprz

San Marzano tomato sauce / Mozzarella Fior di Latte / courgette papardelle / peppers / mascarpone / shallots / red pepper

Quatro Formaggi 54 zł

Mozzarella Fior di Latte / camembert / gorgonzola / Sos bianco / Parmigiano Reggiano

Mozzarella Fior di Latte / camembert / gorgonzola / Sauce bianco / Parmigiano Reggiano

Salsiccia 54 zł

Włoska kiełbasa Salsiccia / sos z pomidorów San Marzano / Mozzarella Fior di Latte / czerwona cebula

Italian Salsiccia sausage / San Marzano tomato sauce / Mozzarella Fior di Latte / red onion

Spianata Piccante 51 zł

Sos bianco / Mozzarella Fior di Latte / salami spianata piccante / bazylia / chilli / szalotka / czosnek / oliwa extra virgin

Bianco sauce / Mozzarella Fior di Latte / salami spianata picante / basil / chilli / shallots / garlic / extra virgin olive oil

Salame Delicato 51 zł

Sos z pomidorów San Marzano / Mozzarella Fior di Latte / salami Milano / bazylia / szalotka / czosnek / oliwa extra virgin

San Marzano tomato sauce / Mozzarella Fior di Latte / Milano salami / basil / shallots / garlic / extra virgin olive oil

Parma di San Daniele 53 zł

Sos z pomidorów San Marzano / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto di San Daniele / pomidorki cherry / rukola / parmezan / oliwa extra virgin

San Marzano tomato sauce / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto di San Daniele / cherry tomatoes / arugula / parmesan / extra virgin olive oil

Mare e Vento 72 zł

Krewetki / sos bianco cytrynowy / Mozzarella Fior di Latte / pomidorki / Parmigiano Reggiano / czosnek / pietruszka / chili

Prawns / lemon bianco sauce / Mozzarella Fior di Latte / tomatoes / Parmigiano Reggiano / garlic / parsley / chilli

KANAPKI PANUOZZO
PANUOZZO SANDWICHES

Coppa 41 zł

Coppa włoska wędlina dojrzewająca / sos z pomidorów San Marzano / pomidorki cherry / rukola / Parmigiano Reggiano DOP / oliwa z czosnkiem / balsamico di Modena

Coppa Italian cured sausage / San Marzano tomato sauce / cherry tomatoes / arugula / Parmigiano Reggiano DOP / garlic oil / balsamico di Modena

250 g

Prosciutto e Uovo 38 zł

Prosciutto Cotto / Ricotta / jajko sadzone / rukola / pomidorki cherry

Prosciutto Cotto / Ricotta / fried egg / arugula / cherry tomatoes

250 g

DESERY
DESSERTS

Czarna owca 39 zł
Black sheep

Cremeux jeżynowy / finansier orzechowy / jeżyna kompresowana z ginem oraz rozmarynem / żel jeżynowy

Blackberry cremeux / nut financier / compressed blackberry with gin and rosemary / blackberry gel

170 g

Zmysłowa Dama 41 zł
Sensual Lady

Cremeux Yuzu / konfitura z czerwonej porzeczki / financier pistacjowy / kruszonka / lody z białej czekolady

Cremeux Yuzu / redcurrant jam / pistachio financier / crumble / white chocolate ice cream

180 g

Panna na wydaniu 38 zł
Bride to marry

Waniliowa Panna Cotta / wielkopolskie jabłko kompresowane w czerwonej porzeczce / sorbet z porzeczki / limonka

Vanilla Panna Cotta / Great Poland apple compressed in redcurrant / currant sorbet / lime

190 g

Selekcja lodów i sorbetów 35 zł
Selection of ice cream and sorbets

Lody i sorbety / sezonowe owoce / kruche ciastko

Ice cream and sorbets / seasonal fruits / shortbread

210 g

CIASTO DNIA
CAKE OF THE DAY

Malinowa chmurka 34 zł
Raspberry cloud

225 g

Brownie bezglutenowe 28 zł
Gluten free brownie

105 g

Sernik baskijski 32 zł
Basque cheesecake

225 g

Inne – zapytaj obsługę o dzisiejsze propozycje przygotowane przez naszych cukierników.
Other – ask the waiter for today's selection.

NAPOJE
DRINKS

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Pepsi / Pepsi max / 7up / tonic Schweppes / Mirinda 0,2 l 13 zł

woda Cisowianka niegazowana / musująca 0,3 l 12 zł
still / sparkling Cisowianka water

woda Cisowianka niegazowana / musująca 0,7 l 19 zł
still / sparkling Cisowianka water

woda mineralna Acqua Panna (niegazowana) 0,25 l 14 zł
Acqua Panna mineral water (still)

woda mineralna Acqua Panna (niegazowana) 0,75 l 24 zł
Acqua Panna mineral water (still)

woda San Pellegrino (gazowana) 0,25 l 14 zł
San Pellegrino water (sparkling)

woda San Pellegrino (gazowana) 0,75 l 23 zł
San Pellegrino water (sparkling)

sok owocowy (pomarańcza / jabłko / czarna porzeczka) 0,2 l 13 zł
fruit juice (orange / apple / black currant)

sok owocowy 100% (pomarańcza / jabłko) 1 l 28 zł
100% fruit juice (orange / apple)

sok świeżo wyciskany (pomarańcza / grejpfrut / mieszany) 0,3 l 26 zł
freshly squeezed juice (orange / grapefruit / mixed)

Red Bull (regular / sugar free) 0,25 l 20 zł

Thomas Henry 0,2 l: Tonic Water, Dry, Cherry Blossom, Mystic Mango, Spicy Ginger Beer, Pink Grapefruit 18 zł

LEMONIADY / LEMONADE

cytrynowa ze świeżą miętą 0,3 l 19 zł
lemon with fresh mint

truskawkowa 0,3 l 19 zł
strawberry

mango-marakuja 0,3 l 19 zł
mango-passion fruit

virgin mojito 21 zł

karafka lemoniady 0,9 l 47 zł
pitcher of lemonade

SMOOTHIES 0,3 L

tropical (ananas, banan, kokos) 26 zł
pineapple, banana, coconut

green (szpinak, kiwi, natka pietruszki, pomarańcza) 26 zł
spinach, kiwi, parsley leaves, orange

yellow (pomarańcza, ananas, mango, marakuja) 26 zł
orange, pineapple, mango, passion fruit

red (truskawka, banan, mleko migdałowe) 26 zł
strawberry, banana, almond milk

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

KAWY / COFFEE

espresso 0,07 l / espresso macchiato 0,08 l	14 zł / 16 zł
espresso doppio 0,14 l / espresso doppio macchiato 0,15 l	16 zł / 18 zł
americano 0,17 l	14 zł
bianco 0,17 l	16 zł
bianco vegan 0,17 l	20 zł
flat white 0,23 l	19 zł
flat white vegan 0,23 l	23 zł
cappuccino 0,23 l	18 zł
cappuccino vegan 0,23 l	22 zł
latte macchiato 0,25 l	19 zł
latte macchiato vegan 0,25 l	23 zł
kawa mrożona 0,3 l / iced coffee	18 zł
kawa mrożona vegan 0,3 l / iced coffee vegan	22 zł
kawa mrożona z gałką lodów, bitą śmietaną 0,35 l / iced coffee with ice cream and whipped cream	30 zł
syrop smakowy do kawy / flavored coffee syrup	4 zł
dodatkowe mleko / extra milk	3 zł
dodatkowe mleko roślinne / extra plant milk	6 zł
bita śmietana / whipped cream	4 zł

Każdą kawę możemy przygotować na mleku roślinnym (migdałowym, owsianym, kokosowym) lub na mleku bez laktozy.
Each coffee can be served with plant-based (almond / oat / coconut) or lactose free milk.

HERBATY / TEA

herbaty Althaus (dzbanek 0,38 l) 17 zł
Althaus tea (0,38 l jug)

czarna / Earl Grey
black / Earl Grey

miętowa
mint

zielona
green

zielona z jaśminem
green with jasmine

zielona z płatkami słonecznika, bławatka i róż
green with sunflower, cornflower and rose petals

owocowe: czerwone owoce, jabłkowa, rooibos waniliowy
red fruits, apple, vanilla rooibos

herbata biała 18 zł
white tea

ALKOHOLE
ALCOHOLS

PIWO 0,5 L / BEER

Cydr Chyliczki antonówka 2022 Apple cider	23 zł	alk. 5% obj.
Miłosław Bezalkoholowe IPA Miłosław non-alcoholic IPA	21 zł	alk. >0,5% obj.
Miłosław Pilzner	21 zł	alk. 5,2% obj.
Miłosław Niefiltrowane Unfiltered Miłosław	21 zł	alk. 5,4% obj.
Fortuna Czarna Dark, sweet flavored beer	21 zł	alk. 5,6% obj.
Piwo POZNAŃSKIE Pszeniczne z marakują Wheat beer with passion fruit	21 zł	alk. 4,5% obj.
Za miastem DŁUGI WEEKEND **Pilsner** / Pilsner	22 zł	alk. 5% obj.
Za miastem ŚWIĘTY SPOKÓJ **American IPA z herbatą earl gray i trawą cytrynową** American IPA with earl gray tea and lemongras	22 zł	alk. 6,5% obj.
Za miastem DZIEŃ WOLNY **Pszeniczne** / Wheat beer	22 zł	alk. 5,6% obj.
Za miastem LETNIA PRZYGODA **Lekka IPA z pomarańczą i trawą cytrynową** Light IPA with orange and lemongrass	22 zł	alk. 4% obj.
Piwo sezonowe (zapytaj kelnera) Seasonal beer (ask the waiter)		

PIWO 0,33 L / BEER

Peroni Nastro Azzuro	19 zł	alk. 5% obj.
Peroni Bezalkoholowe Peroni non-alcoholic	19 zł	
Lech Premium	19 zł	alk. 5% obj.

WÓDKA POLSKA
POLISH VODKA

	pojemność butelki	cena 40 ml	cena butelka	% alk.
Wyborowa Exquisite	0,7 l	29 zł	350 zł	alk. 40% obj.
Wyborowa ziemniak	0,5 l	19 zł	140 zł	alk. 40% obj.
Wyborowa pszenica	0,5 l	19 zł	140 zł	alk. 40% obj.
Wyborowa	0,7 l	19 zł	180 zł	alk. 40% obj.
Ostoya	0,7 l	24 zł	200 zł	alk. 40% obj.
Ostoya Black	0,7 l	26 zł	240 zł	alk. 40% obj.
JA Baczewski Vodka Monopolowa	0,7 l	26 zł	240 zł	alk. 40% obj.
IMA Distillery Okowita jabłko / chrzan	0,5 l	28 zł	300 zł	alk. 42,3% obj.
JA Baczewski Suweren	0,5 l	40 zł	420 zł	alk. 40% obj.
Kavka Vodka	0,7 l	30 zł	320 zł	alk. 40% obj.
Frant Premium Vodka	0,7 l	49 zł	500 zł	alk. 40% obj.

WÓDKA / VODKA

Absolut Elyxx	0,7 l	35 zł	390 zł	alk. 42,3% obj.
Absolut Lime	0,7 l	27 zł	220 zł	alk. 40% obj.
Absolut Blackcurrant	0,7 l	27 zł	220 zł	alk. 40% obj.
Ciroc French Vodka	0,7 l	42 zł	420 zł	alk. 40% obj.

GIN

Beefeater Gin	0,7 l	23 zł		alk. 40% obj.
Beefeater 24	0,7 l	28 zł		alk. 45% obj.
Beefeater P!NK	0,7 l	24 zł		alk. 37,5% obj.
Beefeater Blood Orange	0,7 l	24 zł		alk. 37,5% obj.
Monkey 47 Dry Gin	0,5 l	52 zł		alk. 47% obj.
Malfy Gin Originale	0,7 l	31 zł		alk. 41% obj.
Malfy Gin Con Limone	0,7 l	31 zł		alk. 41% obj.
Malfy Gin Rosa	0,7 l	31 zł		alk. 41% obj.
Malfy Gin Con Arancia	0,7 l	31 zł		alk. 41% obj.
Ophir Oriental Spiced	0,7 l	36 zł		alk. 43% obj.
Edinburgh Seaside	0,7 l	36 zł		alk. 43% obj.
Elephant Sloe Gin	0,5 l	52 zł		alk. 35% obj.
Polish Forest Gin	0,7 l	27 zł		alk. 42,7% obj.
Tanqueray Sevilla	0,7 l	36 zł		alk. 47,3% obj.
Tanqueray	0,7 l	36 zł		alk. 41,3% obj.
Saturday Gin	0,7 l	29 zł		alk. 43% obj.

RUM

Havana Club 3 yo	0,7 l	24 zł		alk. 37,5% obj.
Havana Club 7 yo	0,7 l	26 zł		alk. 37,5% obj.
Havana Club Especial	0,7 l	24 zł		alk. 40% obj.
Havana Club Seleccion de Maestros	0,7 l	39 zł		alk. 45% obj.
Doorly's 12 yo	0,7 l	39 zł		alk. 43% obj.

TEQUILA & MEZCAL

	pojemność butelki	cena 40 ml	cena butelka	% alk.
Olmeca Silver	0,7 l	32 zł		alk. 35% obj.
Olmeca Gold	0,7 l	34 zł		alk. 35% obj.
Lunazul Reposado	0,7 l	31 zł		alk. 40% obj.
Del Maguey Crema de Mezcal	0,7 l	40 zł		alk. 40% obj.
La Ninfa Raicilla	0,7 l	84 zł		alk. 40% obj.
Lunazul Blanco	0,7 l	29 zł		alk. 40% obj.

LIKIER / LIQUEUR

Lillet Blanc	0,75 l	22 zł		alk. 17% obj.
Lillet Rose	0,75 l	22 zł		alk. 17% obj.
Passoa	0,7 l	23 zł		alk. 15% obj.
Bailey's Irish Cream	0,7 l	23 zł		alk. 17% obj.
Lemoncello Pellegrino	0,5 l	23 zł		alk. 32% obj.
Campari	0,7 l	20 zł		alk. 25% obj.
Chartreuse Verte	0,7 l	29 zł		alk. 55% obj.
Ricard Pastis de Marseille	0,7 l	23 zł		alk. 45% obj.
Italicus Rosolio di Bergamotto	0,7 l	23 zł		alk. 20% obj.
Cointreau	0,7 l	23 zł		alk. 40% obj.
Bols Blue Curacao	0,7 l	22 zł		alk. 21% obj.
Miodówka z Manufaktury	0,5 l	28 zł	280 zł	alk. 30% obj.

WHISKY SZKOCKA
SCOTCH WHISKY

Ballantine's 7yo	0,7 l	24 zł	260 zł	alk. 40% obj.
Ballantine's 12yo	0,7 l	26 zł	280 zł	alk. 40% obj.
Chivas Regal 12yo	0,7 l	27 zł	300 zł	alk. 40% obj.
Chivas Regal 13yo	0,7 l	32 zł	330 zł	alk. 40% obj.
Chivas Regal XV	0,5 l	39 zł	440 zł	alk. 40% obj.
Chivas Regal 18yo	0,7 l	49 zł	590 zł	alk. 40% obj.
Aberlour 12yo	0,7 l	42 zł	530 zł	alk. 40% obj.
Aberlour A'bunadh Alba	0,7 l	63 zł	670 zł	alk. 62,7% obj.
Tamdhu 12yo Sherry Oak Casks	0,7 l	44 zł	550 zł	alk. 43% obj.
Tomintoul 15yo Portwood Finish	0,7 l	59 zł	650 zł	alk. 46% obj.
The Glenlivet 12yo	0,7 l	37 zł	380 zł	alk. 40% obj.
The Glenlivet 15yo	0,7 l	52 zł	570 zł	alk. 40% obj.
Tullibardine 225 Sauternes Cask	0,5 l	37 zł	430 zł	alk. 43% obj.
For Peat's Sake Blended Scotch	0,7 l	31 zł	330 zł	alk. 40% obj.
Talisker 10yo	0,7 l	42 zł	440 zł	alk. 45,8% obj.
Johny Walker Black	0,7 l	32 zł	300 zł	alk. 40% obj.
Glencadam 25yo	0,7 l	170 zł	2 200 zł	alk. 46% obj.

WHISKEY IRLANDZKA
IRISH WHISKEY

	pojemność butelki	cena 40 ml	cena butelka	% alk.
Jameson Irish Whiskey	0,7 l	23 zł	260 zł	alk. 40% obj.
Jameson Irish Whiskey Caskmates IPA	0,7 l	26 zł	280 zł	alk. 40% obj.
Jameson Irish Whiskey Crested	0,7 l	30 zł	320 zł	alk. 40% obj.
Dingle Single Malt	0,7 l	42 zł	500 zł	alk. 46,3% obj.

WHISKEY AMERYKAŃSKA & BOURBON
AMERICAN WHISKEY & BOURBON

Rittenhouse Rye Whisky 100 proof	0,7 l	37 zł	400 zł	alk. 50% obj.
Elijah Craig Small Batch Bourbon Whiskey Barrel Proof	0,7 l	75 zł	890 zł	alk. 47% obj.

WHISKY JAPOŃSKA
JAPANESE WHISKY

Yamazakura Blended Whisky	0,7 l	50 zł	580 zł	alk. 40% obj.

KONIAK & BRANDY
COGNAC & BRANDY

Martell VS	0,7 l	35 zł	400 zł	alk. 40% obj.
Martell VSOP	0,7 l	44 zł	550 zł	alk. 40% obj.
Martell XO	0,7 l	140 zł	1700 zł	alk. 40% obj.
Seven Tails Brandy	0,7 l	34 zł	360 zł	alk. 41% obj.
Pere Magloire Calvados Fine VS	0,7 l	28 zł	320 zł	alk. 40% obj.
Clos Martin Armagnac 1989	0,7 l	59 zł	650 zł	alk. 40% obj.

GRAPPA

Moscato Grappa	0,7 l	33 zł	360 zł	alk. 41% obj.

VERMOUTH

	pojemność butelki	cena 80 ml	cena butelka	
Carlo Alberto Bianco	1 l	23 zł	250 zł	alk. 17% obj.
Carlo Alberto Rosso	1 l	23 zł	250 zł	alk. 17% obj.

NALEWKA / TINCTURE

	cena 60 ml	
Wiśniowa	19 zł	alk. 18% obj.
Z jagody kamczackiej	19 zł	alk. 18% obj.
Agrestowa	19 zł	alk. 18% obj.
Z rokitnika	19 zł	alk. 30% obj.
Z derenia	19 zł	alk. 30% obj.
Z kwiatu czarnego bzu	19 zł	alk. 30% obj.
Z orzecha włoskiego	19 zł	alk. 40% obj.
Zestaw 4 shotów	65 zł	

ALERGENY
ALLERGENS

zboża
cereals containing gluten

skorupiaki
shellfish

jaja
eggs

ryby
fish

orzeszki ziemne
peanuts

soja
soy

mleko i produkty pochodne
milk and products thereof

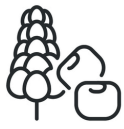
orzechy
tree nuts

seler
celery

gorczyca
mustard

nasiona sezamu
sesame seeds

dwutlenek siarki
Sulphur dioxide



łubin
lupine

mięczaki
molluscs

Tatar wołowy	x		x			x	x			x				
Tatar z tunczyka i węgorza	x			x							x			
Grillowany karczoch							x	x		x				
Ośmiornica Tom Yum	x	x			x			x			x			
Smaki Italii	x				x		x	x		x				
Krem z młodego pora	x						x							
Sołacki Orient		x				x			x	x				x
Kapuśniak z młodej kapusty									x					
Perliczka Cezara	x		x	x			x			x				
Sałatka Madam Ju	x					x			x	x	x			
Serce Sołacza	x						x		x	x	x			
Papardele z kaczką	x		x				x							
Spaghetti z homarem i krewetkami	x		x				x		x					x
Dziki Ogród							x				x			
Oberżyna Deluxe					x	x		x						
Kalafior Gourmet					x			x		x				
Casoncelli Verde	x		x			x	x							
Perliczka supreme			x				x		x					
Pigeon en Deux Cuissons			x				x		x					
Faszerowana kacza nóżka	x		x		x		x	x	x					
Kotlet schabowy z kością	x		x				x							
Stek z antrykotu / polędwicy wołowej							x		x					
Żabnica	x		x	x			x							
Turbot	x	x	x	x			x							
Czarna owca	x				x		x	x				x		
Zmysłowa Dama	x		x		x		x	x						
Panna na wydaniu	x						x							
Focaccia	x						x							
Marinara	x													
Margherita d.o.p	x						x							
Prosciutto	x						x							
Capricciosa	x						x							
Verdura	x						x							
Quatro formaggi	x						x							
Salsiccia	x						x		x					
Spianata piccante	x						x							
Salame Delicato	x						x							
Mare e Vento	x	x					x							
Parma di San Daniele	x						x							
Coppa	x						x		x	x		x		
Kanapka prosciutto e uovo	x		x				x							

Dziękujemy za Twoją wizytę w Porcie Sołacz!
Z przyjemnością poznamy Twoją opinię. Podziel się nią, skanując poniższy kod.

Thank you for your visit!
We would love to hear your opinion. Share it by scanning the code above.

Rezerwacje: restauracja@portsolacz.pl
Recepcja hotelu: hotel@portsolacz.pl

Reservations: restauracja@portsolacz.pl
Hotel reception: hotel@portsolacz.pl

+48 696 102 225

Nasi Partnerzy:

Bidfood
więcej niż foodservice

GACEK
HURTOWNIA OWOCÓW I WARZYW
od 1985 roku

PEPSICO

AB frost
świeżość • jakość • marka