

RESTAURACJA

PORT

S O Ł A C Z

MENU

PRZYSTAWKI

STARTERS

Tatar z polędwicy wołowej 84 zł

Beef tenderloin tartare

Polędwica wołowa dojrzewająca / czarny czosnek / anchois / majonez parmezanowy / szczypiorek

Aged beef / black garlic / anchovies / parmesan mayonnaise / chives

160g

Pstrąg jeziorowy 79 zł

Lake trout

Pstrąg jeziorowy / ogórek kompresowany / maślanka / koperek / kawior

/ szczypiorek / palone masło

Lake trout / compressed cucumber / buttermilk / dill / caviar

/ chives / roasted butter

190g

Burrata 62 zł

Burrata / pomidor malinowy / truskawka / bazylija tajska / consommé z ogórka i pomidora

Burrata / heritage tomato / strawberry / Thai basil / cucumber & tomato consommé

210g

Deska serów i wędlin

Selection of cheeses and cured meats

92 zł (dla 2 osób) / 169 zł (dla 4 osób)

92 PLN (for 2 people) / 169 PLN (for 4 people)

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

ZUPY SOUPS

Potage Dubarry 44 zł

Krem z kalafiora / biała czekolada / oliwa truflowa / salsa z kaparów
/ orzech włoski / czosnek

Cauliflower cream / white chocolate / truffle oil / caper salsa / walnut / garlic

300g

Consommé z kaczki 48 zł

Duck consommé

Ravioli z konfitowaną kaczką / olej lubczykowy

Duck confit ravioli / lovage oil

300g

SALATKI SALADS

Rzymska z ognia 66 zł

Grilled romaine lettuce

Grillowana sałata rzymska / kurczak kukurydziany / parmezan 36-miesięczny / dressing
cytrynowo-estragonowy / chips z boczku

Grilled romaine lettuce / corn-fed chicken / 36-month aged parmesan / lemon-tarragon dressing / bacon crisp

350g

Fenkuł z pieca 61 zł

Roasted fennel

Fenkuł pieczony / cykorja / pomarańcza sycylijska / ogórek kompresowany
/ sos cytrynowo-koperkowy

Roasted fennel / chicory / Sicilian orange / compressed cucumber / lemon-dill sauce

310g

PASTY PASTAS

Tagliatelle z krewetkami 96 zł

Tagliatelle with shrimp

Domowe tagliatelle / krewetki / bisque z langustynek / groszek / pietruszka / chili
/ mięta / puder z langustynki

Homemade tagliatelle / shrimps / langoustine bisque / green peas / parsley / chili
/ mint / langoustine powder

280g

Casoncelli z ricottą i parmezanem 78 zł

Casoncelli with ricotta and Parmesan

Casoncelli / ricotta / parmezan / sos winno-maślany / cytryna / limonka / mięta
/ groszek cukrowy / pomidorki

Casoncelli pasta / ricotta / parmesan / butter-wine sauce / lemon / lime / mint / sugar snap peas / cherry tomatoes

310g

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

Stek z kapusty 65 zł

Savoy cabbage steak

Kapusta włoska / sos z selera naciowego i jabłka / puree z selera / prażona cebulka
/ orzeszki ziemne

Savoy cabbage / celery - apple sauce / celery purée / crispy onion / peanuts

320g

Kurczak i morela 88 zł

Chicken & Apricot

Filet z kurczaka kukurydzianego / morele / estragon / jus drobiowy / krokiet mięsny
/ puree ziemniaczane / marchewka

Corn-fed chicken breast / apricot / tarragon / chicken jus / meat croquette / mashed potatoes / carrot

410g

Schabowy z kością 79 zł

Bone-in pork chop

Kotlet schabowy z kością z wielkopolskiej świnii / puree ziemniaczane

/ smażone mini pieczarki od Szwarca / mizeria

Bone-in pork chop from Greater Poland pig / mashed potatoes

/ sautéed mushrooms from Szwarz farm / cucumber salad

530g

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

Kaczka i czereśnie 96 zł

Duck & Cherry

Filet z kaczki / czereśnia / polenta / młoda karmelizowana marchew / pieprzowy demi-glace

Duck breast / cherry / polenta / caramelised young carrots / pepper demi-glace

360g

Stek jagnięcy 139 zł

Lamb steak

Stek z jagnięciny / bakłażan / jogurt / mięta / sos jagnięcy z kminkiem / krokiet ziemniaczany

Lamb steak / eggplant / yogurt / mint / cumin lamb jus / potato croquette

320g

Polik wołowy 119 zł

Beef cheek

Polik wołowy / warzywna tabbouleh / demi-glace 5 smaków / salsa verde

Beef cheek / vegetable tabbouleh / five-spice demi-glace / salsa verde

410 g

Stek z antrykotu 152 zł / Stek z polędwicy wołowej 159 zł

Ribeye steak / Beef tenderloin steak

Wołowina rasy Limousine od Szwarca / mini warzywa / beurre blanc / grillowane ziemniaki

/ zioła / cytryna / demi-glace pieprzowy

Aged Limousine beef from Szwarz farm / baby vegetables / beurre blanc / grilled potatoes

/ herbs / lemon / pepper demi-glace

stek z antrykotu / ribeye steak: 220 g *

stek z polędwicy wołowej / beef tenderloin steak: 180 g*

*waga steka średnio wysmażonego / medium - rare steak weight (waga będzie się różnić w zależności od stopnia wysmażenia mięsa / the weight will vary depending on the steak temperature

Standardowo serwujemy steki o średnim stopniu wysmażenia / As standard, we serve medium steak.

510 g / 480 g

Mule na winie 84 zł

Mussels in white wine

Mule / chili / pietruszka / pomidorki / sos winno-maślany / focaccia

Mussels / chili / parsley / cherry tomatoes / white wine butter sauce / focaccia

610 g

Turbot 96 zł

Filet z turbota / salsa Bilbao / kapary / ziemniaki ratte / skórka cytryny

Turbot fillet / Bilbao sauce / capers / ratte potatoes / lemon zest

320g

DESERY DESSERTS

Jabłko 46 zł

Apple

Krem waniliowy / jabłko prażone / tonka / kruszonka / owoce świeże
Vanilla cream / roasted apple / tonka bean / crumble / fresh fruits

180g

Tonka i wiśnia 48 zł

Tonka&Cherry

Czekolada 70% / wiśnia / krem waniliowy / żel wiśniowy / crumble kakaowe / lody tonka
70% chocolate / cherry / vanilla cream / cherry gel / cocoa crumble / tonka ice cream

160 g

Mus cytrynowy 44 zł

Lemon mousse

Mus cytrynowy / oliwa extra virgin / beza / bazylia / sorbet bazyliowy
Lemon mousse / extra virgin olive oil / meringue / basil / basil sorbet

160 g

Selekcja lodów i sorbetów 46 zł

Ice cream and sorbet selection

Lody i sorbety / sezonowe owoce / beza
Ice cream and sorbet / seasonal fruits / meringue

180 g

CIASTO DNIA CAKE OF THE DAY

Malinowa chmurka 38 zł

Raspberry cloud

225 g

Brownie bezglutenowe 30 zł

Gluten free brownie

105 g

Sernik 36 zł

Cheesecake

225 g

Inne – zapytaj obsługę o dzisiejsze propozycje przygotowane przez naszych cukierników.

Other – ask the waiter for today's selection.

PIZZA

Drodzy Goście,
w trosce o najwyższą jakość naszych dań informujemy,
że pizza serwowana jest niezależnie od pozostałych potraw.

Dear Guests,
to ensure the highest quality of our dishes, please note that pizza is served
independently from other menu items.

Pizza neapolitańska to esencja włoskiej tradycji. Charakteryzuje się puszystym, wyrośniętym rantem z typową „panterką” oraz cienkim, 3–4 mm środkiem.

Nasze ciasto powstaje na bazie mąki Caputo o odpowiedniej sile glutenu, wody o kontrolowanym pH i temperaturze oraz starannie wyselekcjonowanych włoskich składników – pomidorów San Marzano, mozzarelli i oliwy extra virgin.

Pizzę wypiekamy w temperaturze 485°C przez 60–90 sekund.

Istnieje możliwość zamiany sera na wegańską mozzarellę.

Neapolitan pizza is the essence of Italian tradition. It features a soft, airy crust with characteristic “leopard spotting” and a thin 3–4 mm center.

Our dough is crafted using Caputo flour with optimal gluten strength, water with controlled pH and temperature, and carefully selected Italian ingredients – San Marzano tomatoes, mozzarella, and extra virgin olive oil.

Each pizza is baked at 485°C for 60–90 seconds.

Vegan mozzarella is available upon request.

Rozmiar pizzy: 30 cm

Pizza size: 30 cm

PIZZA

Focaccia 36 zł

Ciasto długo dojrzewające / oliwa extra virgin / Parmigiano Reggiano / sól Maldon
Long-fermented dough / extra virgin olive oil / Parmigiano Reggiano / Maldon salt

Marinara 45 zł

Sos z pomidorów San Marzano / pomidor malinowy / czosnek / oliwa extra virgin / bazylia
San Marzano tomato sauce / heritage tomato / garlic / extra virgin olive oil / basil

Cotto 51 zł

Prosciutto cotto / sos z pomidorów San Marzano / mozzarella fior di latte
Prosciutto cotto / San Marzano tomato sauce / fior di latte mozzarella

Capricciosa 56 zł

Prosciutto cotto / sos z pomidorów San Marzano / mozzarella fior di latte
/ pieczarki smażone na maśle / karczochy / oliwki / bazylia
Prosciutto cotto / San Marzano tomato sauce / fior di latte mozzarella
/ butter sautéed mushrooms / artichokes / olives / basil

Margherita D.O.P. 52 zł

Sos z pomidorów San Marzano / mozzarella di bufala Campana / oliwa extra virgin / bazylia
San Marzano tomato sauce / buffalo mozzarella / extra virgin olive oil / basil

Verdure 57 zł

Sos z pomidorów San Marzano / mozzarella fior di latte / cukinia / papryka
/ mascarpone / koperek / szalotka / czerwony pieprz
San Marzano tomato sauce / fior di latte mozzarella / zucchini / bell pepper
/ mascarpone / dill / shallots / pink pepper

Quattro Formaggi 59 zł

Mozzarella fior di latte / camembert / gorgonzola / sos bianco / Parmigiano Reggiano
Fior di latte mozzarella / camembert / gorgonzola / white sauce / Parmigiano Reggiano

Spianata Piccante 59 zł

Sos bianco / mozzarella fior di latte / salami spianata piccante / bazylia / chili
/ szalotka / czosnek / oliwa extra virgin
White sauce / fior di latte mozzarella / spianata piccante salami / basil / chili
/ shallots / garlic / extra virgin olive oil

PIZZA

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 / fior di latte mozzarella / Milano salami / basil / shallots
/ garlic / extra virgin olive oil

Parma di San Daniele 61 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 / fior di latte mozzarella / prosciutto di San Daniele / cherry tomatoes / arugula /
parmesan / extra virgin olive oil

N'duja 61 zł

Sos z pomidorów San Marzano / mozzarella fior di latte / n'duja / szalotka / ricotta

San Marzano tomato sauce / fior di latte mozzarella / n'duja / shallots / ricotta

Pollo Caesar 66 zł

Sos z pomidorów San Marzano / mozzarella fior di latte / kurczak kukurydziany
/ sałata rzymska / Parmigiano Reggiano / sos Caesar

San Marzano tomato sauce / fior di latte mozzarella / corn-fed chicken / romaine lettuce
/ Parmigiano Reggiano / Caesar dressing

KANAPKA PANUOZZO

PANUOZZO SANDWICH

Cotto e Uovo 49 zł

Prosciutto cotto / ricotta / jajko sadzone / rukola / pomidorki cherry

Prosciutto cotto / ricotta / fried egg / arugula / cherry tomatoes

350 g

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 still / sparkling Cisowianka water	13 zł
woda Cisowianka niegazowana / musująca 0,7 l still / sparkling Cisowianka water	19 zł
woda mineralna Acqua Panna (niegazowana) 0,25 l Acqua Panna mineral water (still)	16 zł
woda mineralna Acqua Panna (niegazowana) 0,75 l Acqua Panna mineral water (still)	26 zł
woda San Pellegrino (gazowana) 0,25 l San Pellegrino water (sparkling)	16 zł
woda San Pellegrino (gazowana) 0,75 l San Pellegrino water (sparkling)	26 zł
sok owocowy (pomarańcza / jabłko / czarna porzeczka) 0,2 l fruit juice (orange / apple / black currant)	13 zł
sok owocowy 100% (pomarańcza / jabłko) 1 l 100% fruit juice (orange / apple)	28 zł
sok świeżo wyciskany (pomarańcza / grejpfrut / mieszany) 0,3 l freshly squeezed juice (orange / grapefruit / mixed)	29 zł
Red Bull (regular / sugar free / tropical) 0,25 l	20 zł
Tonic Thomas Henry 0,2 l: Tonic Water, Dry, Cherry Blossom, Mystic Mango, Spicy Ginger Beer, Pink Grapefruit	19 zł

LEMONIADY / LEMONADE

cytrynowa ze świeżą miętą 0,3 l lemon with fresh mint	22 zł
truskawkowa 0,3 l strawberry	22 zł
mango-marakuja 0,3 l mango-passion fruit	22 zł
virgin mojito 0,3 l	24 zł
karafka lemoniady 0,9 l pitcher of lemonade	49 zł

SMOOTHIES 0,3 L

tropical (ananas, banan, kokos) pineapple, banana, coconut	29 zł
green (szpinak, kiwi, natka pietruszki, pomarańcza) spinach, kiwi, parsley leaves, orange	29 zł
yellow (pomarańcza, ananas, mango, marakuja) orange, pineapple, mango, passion fruit	29 zł
red (truskawka, banan, mleko migdałowe) strawberry, banana, almond milk	29 zł

NAPOJE DRINKS

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
syrop smakowy do kawy flavored coffee syrup	4 zł
dodatkowe mleko extra milk	4 zł
dodatkowe mleko roślinne extra milk vegan	7 zł
bita śmietana whipped cream	5 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) Althaus tea (0,38 l jug)	18 zł
czarna / Earl Grey black / Earl Grey	
miętowa mint	
zielona green	
zielona z jaśminem green with jasmine	
zielona z płatkami słonecznika, bławatka i róży green with sunflower, cornflower and rose petals	
owocowe: czerwone owoce, jabłkowa, rooibos waniliowy red fruits, apple, vanilla rooibos	
herbata biała white tea	19 zł

ALCOHOLE ALKOHOLS

PIWO 0,5 L / BEER

Cydr Chyliczki antonówka

Apple cider

24 zł alk. 5% obj.

Miłosław Bezalkoholowe IPA

Miłosław non-alcoholic IPA

22 zł alk. <0,5% obj.

Miłosław Pilsner

Miłosław Pilsner

22 zł alk. 5,2% obj.

Miłosław Niefiltrowane

Unfiltered Miłosław

22 zł alk. 5,4% obj.

Fortuna Czarna

Dark, sweet flavored beer

22 zł alk. 5,6% obj.

Za miastem DŁUGI WEEKEND

Pilsner / Pilsner

23 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

23 zł alk. 6,5% obj.

Za miastem DZIEŃ WOLNY

Pszeniczne / Wheat beer

23 zł alk. 5,6% obj.

Za miastem LETNIA PRZYGODA

Lekka IPA z pomarańczą i trawą cytrynową

Light IPA with orange and lemongrass

23 zł alk. 4% obj.

Za miastem 5th ELEMENT APA Z SOLĄ MORSKĄ

Alcohol free APA with sea salt

23 zł alk. <0,5% 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 alk. <0,5% obj.

Lech Premium

19 zł alk. 5% obj.

ALCOHOLE

ALKOHOLS

WÓDKA POLSKA

POLISH VODKA

	pojemność butelki	cena 40 ml	cena butelka	% alk.
Wyborowa Exquisite	0,7l	31 zł	350 zł	alk. 40% obj.
Wyborowa ziemniak	0,5l	20 zł	140 zł	alk. 40% obj.
Wyborowa pszenica	0,5l	20 zł	140 zł	alk. 40% obj.
Wyborowa	0,7l	20 zł	180 zł	alk. 40% obj.
Ostoya	0,7l	24 zł	200 zł	alk. 40% obj.
Ostoya Black	0,7l	26 zł	240 zł	alk. 40% obj.
JA Baczewski Vodka Monopolowa	0,7l	26 zł	240 zł	alk. 40% obj.
IMA Distillery Okowita jabłko / chrzan	0,5l	28 zł	300 zł	alk. 42,3% obj.
JA Baczewski Suveren	0,7l	40 zł	420 zł	alk. 40% obj.
Kavka Vodka	0,7l	30 zł	320 zł	alk. 40% obj.
Frant Premium Vodka	0,7l	49 zł	500 zł	alk. 40% obj.
Belvedere	0,7l	35 zł	360 zł	alk. 40% obj.

WÓDKA

VODKA

Absolut Elyxx	0,7l	35 zł	360 zł	alk. 42,3% obj.
Absolut Lime	0,7l	27 zł	220 zł	alk. 40% obj.
Absolut Wild Berry	0,7l	27 zł	220 zł	alk. 40% obj.
Ciroc French Vodka	0,7l	33 zł	340 zł	alk. 40% obj.

GIN

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

RUM

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

ALCOHOLE

ALKOHOLS

TEQUILA & MEZCAL

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

LIKIER

LIQUEUR

Lillet Blanc	0,75l	23 zł		alk. 17% obj.
Lillet Rose	0,75l	23 zł		alk. 17% obj.
Passoa	0,7l	24 zł		alk. 15% obj.
Bailey's Irish Cream	0,7l	24 zł		alk. 17% obj.
Lemoncello Portowe	1l	24 zł		alk. 28% obj.
Campari	0,7l	23 zł		alk. 25% obj.
Ricard Pastis de Marseille	0,7l	29 zł		alk. 45% obj.
Italicus Rosolio di Bergamotto	0,7l	29 zł		alk. 20% obj.
Cointreau	0,7l	23 zł		alk. 40% obj.
Bols Blue Curacao	0,7l	23 zł		alk. 21% obj.
Miodówka z Manufaktury	0,5l	29 zł	280 zł	alk. 30% obj.

WHISKY SZKOCKA

SCOTCH WHISKY

Ballantine's 7yo	0,7l	28 zł	260 zł	alk. 40% obj.
Ballantine's 10yo	0,7l	29 zł	270 zł	alk. 40% obj.
Chivas Regal 12yo	0,7l	30 zł	300 zł	alk. 40% obj.
Chivas Regal 13yo	0,7l	35 zł	50 zł	alk. 40% obj.
Chivas Regal XV	0,7l	39 zł	440 zł	alk. 40% obj.
Chivas Regal 18yo	0,7l	49 zł	590 zł	alk. 40% obj.
Aberlour 12yo	0,7l	42 zł	530 zł	alk. 40% obj.
Aberlour A'bunadh Alba	0,7l	63 zł	670 zł	alk. 62,7% obj.
Tamdhu 12yo Sherry Oak Casks	0,7l	47 zł	550 zł	alk. 43% obj.
The Glenlivet 12yo	0,7l	37 zł	360 zł	alk. 40% obj.
The Glenlivet 15yo	0,7l	48 zł	570 zł	alk. 40% obj.
Tullibardine 225 Sauternes Cask	0,7l	37 zł	360 zł	alk. 43% obj.
Talisker 10yo	0,7l	42 zł	440 zł	alk. 45,8% obj.
Johny Walker Black	0,7l	33 zł	330 zł	alk. 40% obj.
Glencadam 25yo	0,7l	170 zł	2 200 zł	alk. 46% obj.

ALCOHOLE ALKOHOLS

WHISKEY IRLANDZKA IRISH WHISKEY	pojemność butelki	cena 40 ml	cena butelka	% alk.
Jameson Irish Whiskey	0,7l	28 zł	260 zł	alk. 40% obj.
Jameson Irish Whiskey Caskmates IPA	0,7l	29 zł	280 zł	alk. 40% obj.
Jameson Irish Whiskey Crested	0,7l	32 zł	320 zł	alk. 40% obj.
Dingle Single Malt	0,7l	42 zł	500 zł	alk. 46,3% obj.

WHISKEY AMERYKAŃSKA & BOURBON AMERICAN WHISKEY & BOURBON

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

WHISKY JAPONSKA JAPANESE WHISKY

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

KONIAK & BRANDY COGNAC & BRANDY

Martell VS	0,7l	35 zł	400 zł	alk. 40% obj.
Martell VSOP	0,7l	44 zł	550 zł	alk. 40% obj.
Martell XO	0,7l	140 zł	1700 zł	alk. 40% obj.
Seven Tails Brandy	0,7l	34 zł	360 zł	alk. 41% obj.
Pere Magloire Calvados Fine VS	0,7l	32 zł	320 zł	alk. 40% obj.
Clos Martin Armagnac 1989	0,7l	59 zł	650 zł	alk. 40% obj.

GRAPPA

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

VERMOUTH

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

NALEWKA

TINCTURE

	cena 60 ml	% alk.
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

ALERGENY

ALLERGENS

														
Tatar z polędwicy wołowej	x		x	x			x							
Pstrąg jeziorowy				x			x					x		x
Burrata	x						x							
Potage Dubarry							x	x		x				
Consommé z kaczki	x		x				x							
Rzymska z ognia	x					x	x							
Fenkuł z pieca							x	x						
Tagliattele z krewetkami	x	x	x	x			x						x	x
Casoncelli z ricottą i parmezanem	x		x				x						x	
Stek z kapusty					x	x		x	x				x	
Kurczak i morela	x		x				x						x	
Schabowy z kością	x		x				x		x				x	
Kaczka i czereśnia									x				x	
Jagnięcy stek	x						x	x	x				x	
Polik wołowy	x						x		x				x	
Turbot				x			x		x				x	
Mule na winie	x						x						x	x
Stek z antrykotu / Stek z polędwicy wołowej							x		x				x	
Jabłko	x					x	x	x						
Tonka i Wiśnia	x						x						x	
Mus cytrynowy							x							
Selekcja lodów i sorbetów	x						x							
Focaccia	x						x							
Marinara	x													
Cotto	x						x							
Capricciosa	x						x							
Margherita D.O.P.	x						x							
verdure	x						x							
Quattro formaggio	x						x							
Spianata piccante	x						x							
Salame Delicato	x						x							
Parma di San Daniele	x						x							
N'duja	x						x							
Pollo ceszar	x		x	x			x							
Kanapka Cotto 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:

