

RESTAURACJA

PORT

SOŁACZ

MENU

Ps

PRZYSTAWKI
STARTERS

Ślimaki 68 zł
Snails

Ślimaki / boczniaki / pak choi / chili / kolendra / limonka / ponzu / chips ryżowy

Snails / oyster mushrooms / pak choi / chilli / coriander / lime / ponzu / rice crisp

300g

Krewetki z chorizo 76 zł
Prawns with Chorizo

Krewetki / pomidory / szalotka / czosnek / chorizo / masło / białe wino / grillowana focaccia

Prawns / tomatoes / shallot / garlic / chorizo / butter / white wine / grilled focaccia

300g

Przegrzebki 109 zł
Scallops

Przegrzebki / pieczony seler / kaszanka / orzech laskowy w occie / pieczone jabłko / sos drobiowy

Scallops / roasted celeriac / blood sausage / pickled hazelnut / roasted apple / poultry jus

250g

Tatar wołowy 79 zł
Beef Tartare

Polędwica wołowa dojrzewająca / czarny czosnek / anchois / majonez parmezanowy / szczypiorek / szalotka / grzybki shimeji / kapary / pieczywo

Aged beef tenderloin / black garlic / anchovies / Parmesan mayonnaise / chives / shallots / shimeji mushrooms / capers / bread

120g (tatar) / 150g (pieczywo z masłem) / 120g (tartare) / 150g (bread with butter)

Burak i malina 59 zł
Beetroot & Raspberry

Pieczony burak w emulsji malinowej / purée z pasternaku i pomarańczy / mus z koziego sera / prażone płatki migdałów / chips z jabłka / koperek

Roasted beetroot in raspberry emulsion / parsnip and orange purée / goat's cheese mousse / toasted almond flakes / apple crisp / dill

270g

Selekcja serów i wędlin
Selection of Cheeses & Charcuterie

Selekcja serów dojrzewających / wędliny rzemieślnicze / kasztany w miodzie / oliwki / cebulka perłowa / dodatki sezonowe / focaccia

Selection of aged cheeses / artisan charcuterie / chestnuts in honey / olives / pearl onions / seasonal accompaniments / focaccia

99 zł dla 2 osób / 169 zł dla 4 osób

99 PLN for 2 people / 169 PLN for 4 people

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

ZUPY
SOUPS

Krem serowo-cebulowy 44 zł
Cheese & Onion Velouté
Grzanka z tramezzini / beszamel / Gruyère / oliwa z czarnego czosnku
Tramezzini toast / béchamel / Gruyère / black garlic oil
350g

Zupa rybna 56 zł
Fish Soup
Vongole / lucjan / ogórek / koper włoski / seler / pomidor / grillowana focaccia z aioli / Parmigiano Reggiano
Clams / snapper / cucumber / fennel / celery / tomato / grilled focaccia with aioli / Parmigiano Reggiano
400g

SAŁATKI
SALADS

Rzymska i kurczak 66 zł
Romaine & Chicken
Sałata rzymska / kurczak kukurydziany / Parmigiano Reggiano 36 miesięcy / dressing cytrynowo-estragonowy / chips z boczku
Romaine lettuce / corn-fed chicken / 36-month-aged Parmigiano Reggiano / lemon and tarragon dressing / bacon crisp
350g

Sałatka Filo 62 zł
Filo Salad
Pieczony kozi ser w cieście filo / miód / pomidorki cherry / marynowany burak / purée z buraka / miks sałat / karmelizowane orzechy / figa / ziołowy vinaigrette
Baked goat's cheese in filo pastry / honey / cherry tomatoes / pickled beetroot / beetroot purée / mixed salad leaves / caramelised nuts / fig / herb vinaigrette
360g

PASTY
PASTAS

Gnocchi po parysku 58 zł
Parisian Gnocchi
Domowe gnocchi / sos dyniowy / szałwia / marynowana czerwona kapusta / Parmigiano Reggiano
House-made gnocchi / pumpkin sauce / sage / pickled red cabbage / Parmigiano Reggiano
410g

Tagliatelle i kalmary 96 zł
Tagliatelle & Squid
Makaron tagliatelle / baby kalmary / chili / czosnek / 'nduja / pomidory / natka pietruszki / białe wino / masło
Tagliatelle / baby squid / chilli / garlic / 'nduja / tomatoes / parsley / white wine / butter
400g

DANIA GŁÓWNE
MAIN COURSES

Zaklęta dynia 62 zł
Enchanted Pumpkin
Dynia piżmowa / pieczona dynia Hokkaido glazurowana syropem klonowym / puder z palonego masła roślinnego / granat / purée z pasternaku / wędzone orzechy włoskie / chips z jarmużu / olej szałwiowy
Butternut squash / roasted Hokkaido pumpkin glazed with maple syrup / browned plant-based butter powder / pomegranate / parsnip purée / smoked walnuts / kale crisps / sage oil
370g

Schab z kością 79 zł
Bone-in Pork Chop
Kotlet schabowy z kością z wielkopolskiej świni / puree ziemniaczane / sos demi – glace z grzybami / buraki zasmażane
Breaded bone-in pork chop from Wielkopolska-raised pork / mashed potatoes / mushroom demi-glace / sautéed beetroot
700g

Kurczak i trufla 88 zł
Chicken & Truffle
Filet z kurczaka / mus truflowy / fondant ziemniaczany / szpinak noisette / velouté drobiowe / oliwa estragonowa
Chicken fillet / truffle mousse / potato fondant / spinach noisette / chicken velouté / tarragon oil
310g

DANIA GŁÓWNE
MAIN COURSES

Faszerowana kacza nóżka 96 zł

Stuffed Duck Leg

Konfitowana noga z kaczki / farsz z mascarpone i tymianku / domowe pyzy Szefa / krokiet z modrej kapusty i wiśni / szczypiorek / purée z buraka / mięsny sos jus aromatyzowany jałowcem

Confit duck leg / mascarpone and thyme stuffing / Chef's homemade steamed dumplings / red cabbage and cherry croquette / chives / beetroot purée / juniper-infused meat jus

500g

Policzki wołowe 119 zł

Slow-Cooked Beef Cheeks

Policzki wołowe wolno gotowane / sos Cola BBQ / kremowe purée z topinamburu / palone marchewki / pestki dyni

Slow-cooked beef cheeks / Cola BBQ sauce / creamy sunchoke purée / charred carrots / pumpkin seeds

340g

Stek z polędwicy wołowej 159 zł

Beef Tenderloin Steak

Purée z pieczonego kalafiora z pastą truflową / sos pieprzowy / młode warzywa / frytki stekowe

Roasted cauliflower purée with truffle paste / peppercorn sauce / baby vegetables / homemade fries

490g

Chateaubriand — dla 2 osób 249 zł

Chateaubriand — for Two

Polędwica wołowa / grzyby z patelni / kremowe purée ziemniaczane / sos charcutière

Beef tenderloin / pan-fried mushrooms / creamy potato purée / charcutière sauce

640g

Halibut 98 zł

Halibut

Halibut / fermentowany boczniak / jarmuż / gnocchi / agrest w occie / cydrowy beurre blanc

Halibut / fermented oyster mushroom / kale / gnocchi / pickled gooseberry / cider beurre blanc

390g

DESERY
DESSERTS

Sticky Toffee Pudding 44 zł
Sticky Toffee Pudding
Sticky Toffee Pudding / lody z palonego masła / żel jeżynowy / orzechowy crunch
Sticky toffee pudding / brown butter ice cream / blackberry gel / nut crunch
250g

Tarta migdałowa 49 zł
Almond Tart
Tarta migdałowa / krem karmelowy / gruszka gotowana w białym winie i przyprawach korzennych / lody z palonej białej czekolady i miso
Almond tart / caramel cream / pear poached in white wine and spices / roasted white chocolate and miso ice cream
300g

Zabajone z limoncello 46 zł
Limoncello Zabaglione
Zabajone z limoncello / beza z niebieskim makiem / ciepłe maliny / lody jogurtowe
Limoncello zabaglione / blue poppy seed meringue / warm raspberries / yoghurt ice cream
210g

Selekcja lodów i sorbetów 46 zł
Ice cream and sorbet selection
Lody i sorbety / sezonowe owoce / beza
Ice cream and sorbet / seasonal fruits / meringue

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.

NEAPOLITAŃSKA TRADYCJA
NEAPOLITAN TRADITION

Pizza neapolitańska wyróżnia się puszystym, wyrośniętym rantem z charakterystyczną „panterką" oraz cienkim, 3–4 mm środkiem.

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

Każdą pizzę wypiekamy w temperaturze 485°C przez 60–90 sekund.
Istnieje możliwość zamiany sera na wegańską mozzarellę.

Neapolitan pizza is distinguished by its soft, airy crust with characteristic leopard spotting and a thin, 3–4 mm centre.

Our dough is made with Caputo flour of carefully selected gluten strength and water with controlled pH and temperature. We use carefully selected Italian ingredients, including 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 / heirloom tomato / garlic / extra virgin olive oil / basil

Margherita D.O.P. 52 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 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 / ourgetti / bell pepper / mascarpone / dill / shallot / pink peppercorn

Quattro Formaggi 59 zł

Mozzarella fior di latte / camembert / gorgonzola / sos bianco / Parmigiano Reggiano

Fior di latte mozzarella / camembert / gorgonzola / white sauce / Parmigiano Reggiano

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

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 / shallot / garlic / extra virgin olive oil

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 / chilli / shallot / garlic / extra virgin olive oil

PIZZA

Tartufo 69 zł

Sos bianco / mozzarella fior di latte / pasta truflowa / oliwa truflowa / skórka z cytryny / serek Philadelphia

White sauce / fior di latte mozzarella / truffle paste / truffle oil / lemon zest / Philadelphia cream cheese

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 / rocket / Parmesan / extra virgin olive oil

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 — 13 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 — 16 zł
Acqua Panna mineral water (still)

woda mineralna Acqua Panna (niegazowana) 0,75 l — 26 zł
Acqua Panna mineral water (still)

woda San Pellegrino (gazowana) 0,25 l — 16 zł
San Pellegrino water (sparkling)

woda San Pellegrino (gazowana) 0,75 l — 26 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 — 29 zł
freshly squeezed juice (orange / grapefruit / mixed)

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

Tonic Thomas Henry 0,2 l: — 19 zł
Cherry Blossom, Mystic Mango, Spicy Ginger Beer, Pink Grapefruit

LEMONIADY / LEMONADE

cytrynowa ze świeżą miętą 0,3 l — 22 zł
lemon with fresh mint

truskawkowa 0,3 l — 22 zł
strawberry

mango-marakuja 0,3 l — 22 zł
mango-passion fruit

virgin mojito 0,3 l — 24 zł

karafka lemoniady 0,9 l — 49 zł
pitcher of lemonade

SMOOTHIES 0,3 L

tropical (ananas, banan, kokos) — 29 zł
pineapple, banana, coconut

green (szpinak, kiwi, natka pietruszki, pomarańcza) — 29 zł
spinach, kiwi, parsley leaves, orange

yellow (pomarańcza, ananas, mango, marakuja) — 29 zł
orange, pineapple, mango, passion fruit

red (truskawka, banan, mleko migdałowe) — 29 zł
strawberry, banana, almond milk

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) — 18 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 róży
green with sunflower, cornflower and rose petals

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

herbata biała — 19 zł
white tea

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 Pilzner 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.
Połczyńskie Zdrojowe Połczyńskie Zdrojowe	21 zł	alk. 6% obj.
Połczyn IMPERIAL HONEY Połczyn IMPERIAL HONEY	23 zł	alk. 9,5% obj.
Połczyn IMPERIAL Raspberry Połczyn IMPERIAL Raspberry	23 zł	alk. 9,5% obj.
Połczyn IMPERIAL Black Currant Połczyn IMPERIAL Black Currant	23 zł	alk. 9,5% obj.
Połczyn IMPERIAL BOCK Połczyn IMPERIAL BOCK	23 zł	alk. 9,5% 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 Suweren	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.
Olmeca Silver	0,7 l	32 zł		alk. 35% obj.
Olmeca Gold	0,7 l	34 zł		alk. 35% obj.
Lunazul Blanco	0,7 l	29 zł		alk. 40% obj.
Lunazul Reposado	0,7 l	31 zł		alk. 40% obj.
La Ninfa Raicilla	0,7 l	84 zł		alk. 40% obj.

LIKIER
LIQUEUR

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

WHISKY SZKOCKA
SCOTCH WHISKY

Ballantine's 7yo	0,7 l	28 zł	260 zł	alk. 40% obj.
Ballantine's 10yo	0,7 l	29 zł	270 zł	alk. 40% obj.
Chivas Regal 12yo	0,7 l	30 zł	300 zł	alk. 40% obj.
Chivas Regal 13yo	0,7 l	35 zł	500 zł	alk. 40% obj.
Chivas Regal XV	0,7 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	47 zł	550 zł	alk. 43% obj.
The Glenlivet 12yo	0,7 l	37 zł	360 zł	alk. 40% obj.
The Glenlivet 15yo	0,7 l	48 zł	570 zł	alk. 40% obj.
Tullibardine 225 Sauternes Cask	0,7 l	37 zł	360 zł	alk. 43% obj.
Talisker 10yo	0,7 l	42 zł	440 zł	alk. 45,8% obj.
Johny Walker Black	0,7 l	33 zł	330 zł	alk. 40% obj.
Glencadam 25yo	0,7 l	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 JAPOŃSKA
JAPANESE WHISKY

Yamazakura Blended Whiskey	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	20 zł	alk. 18% obj.
Z jagody kamczackiej	20 zł	alk. 18% obj.
Agrestowa	20 zł	alk. 18% obj.
Z rokitnika	20 zł	alk. 30% obj.
Z derenia	20 zł	alk. 30% obj.
Z kwiatu czarnego bzu	20 zł	alk. 30% obj.
Z orzecha włoskiego	20 zł	alk. 40% obj.
Zestaw 4 shotów	69 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

Ślimaki	x					x					x			x
Krewetki z chorizo	x	x				x	x					x		
Przegrzebki	x						x	x						x
Tatar wołowy	x		x				x			x				
Burak i malina					x		x							
Deska serów i wędlin	x						x							
Krem serowo-cebulowy	x				x		x							
Zupa rybna	x	x	x	x		x			x					
Rzymska i kurczak	x					x								
Sałatka Filo	x				x		x		x	x				
Gnocchi po parysku	x		x				x		x					
Tagliatelle i kalmary	x	x	x				x							x
Zaklęta dynia					x	x					x			
Schab z kością	x		x				x							
Kurczak i trufla	x		x				x		x			x		
Faszerowana kacza nóżka	x		x				x		x			x		
Policzki wołowe	x				x				x			x		
Stek z polędwicy wołowej	x		x				x		x			x		
Chateaubriand	x						x		x			x		
Halibut	x		x	x			x		x			x		
Sticky Toffee Pudding	x		x				x	x						
Tarta migdałowa	x		x				x	x						
Zabajone z limoncello			x				x							
Selekcja lodów			x				x	x						

Ps

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