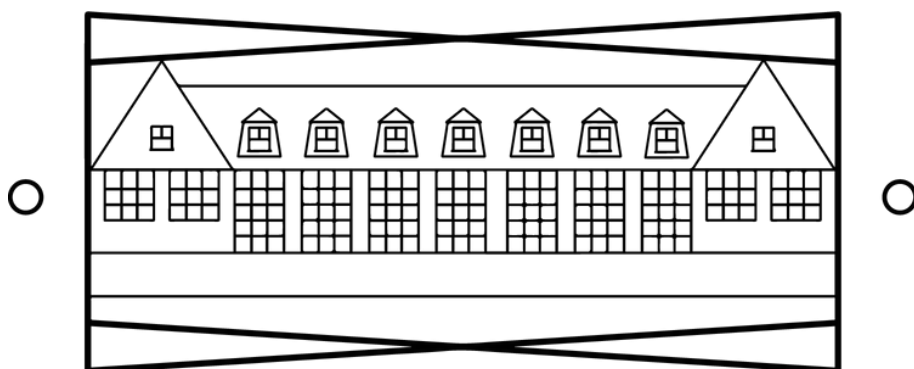


PORT

S O Ł A C Z

RESTAURACJA



MENU

ŚNIADANIA

Kanapki sołackie 28 zł 🌿
(na świeżym chlebie sołackim)

chleb sołacki / kremowy serek / coś wędzony / marynowany ogórek / pomidor / koperek

chleb sołacki / „smalec” z białej fasoli / ogórek konserwowy / marynowana cebula / kiełki rzodkiewki 🌿

chleb sołacki / pasta jajeczna / dymka / piklowana marchew / sałaty ogrodowe 🌿

chleb sołacki / plastry pieczonego rostbefu / chutney paprykowy / czerwona cebula / rukola

Na słono (z pieczywem i masłem ziołowym) 🌿

omlet z 3 jajek / kolorowe pomidory / rukola 27 zł 🌿

omlet z 3 jajek / boczek / cheddar /
roszponka 30 zł

jajecznica z 3 jajek / szczypiorek / dymka 25 zł 🌿

jajecznica z 3 jajek / boczek 27 zł

szakszuka / szczypiorek 28 zł 🌿

szakszuka z chorizo / szczypiorek 31 zł

jajka po benedyktyńsku / sałaty /
kolorowe pomidory 31 zł 🌿

sołackie śniadanie w stylu angielskim:

kiełbaski / jajko sadzone / fasolka z pomidorami /
boczek / pieczarki / tost 38 zł

Croque Monsieur 🌿

Sołacka dama 31 zł

chleb sołacki / szynka / ser /
jajko sadzone / sos mornay

Sołacki dżentelmen 29 zł

chleb sołacki / szynka / ser / sos mornay

Na słodko 🌿 🌿

maślana chatka / konfitura śliwkowa /
krem orzechowy 18 zł

pancake / syrop klonowy /
sezonowe owoce / crunch orzechowy 31 zł

croissant z domową konfiturą 9 zł

granola lub owsianka lub jaglanka / sezonowe
owoce / jogurt / miód 18 zł

Dodatki

kiełbaski (2 szt.) 10 zł

becon (3 szt.) 9 zł

jajka poche (2 szt.) 10 zł

jajka sadzone na maśle (2 szt.) 11 zł

poznański gzik 9 zł

pasta z awokado 11 zł

zielone sałaty z warzywami i sosem vinaigrette 11 zł

domowe konfitury (śliwkowa, orzechowa) 10 zł

pieczywo 4 zł

masło 2 zł

PRZYSTAWKI

STARTERS

Sołacka skibka 35 zł



Sołacz style sandwich

domowy chleb / pesto bazyliowe / pomidory concasse / marynowana czerwona cebula /
sałaty ogrodowe z orzechami

homemade bread / basil pesto / concasse tomatoes / marinated red onion / garden lettuces with nuts

Burrata e pomodorini 44 zł



Burrata di bufala / konfitowane pomidory / cykoria / krem balsamiczny / crunch orzechowo-bazyliowy

Burrata di bufala / confit tomatoes / chicory / balsamic cream / nut and basil crunch

Tatar wołowy 55 zł

Beef tartare

polędwica wołowa / suszone żółtko / cebulka prażona / ogórek konserwowy / majonez sojowy /
zioła / domowe pieczywo z masłem

beef tenderloin / dried egg yolk / roasted onion / pickled cucumber / soy mayonnaise / herbs / homemade bread with butter

Carpaccio wołowe 56 zł

Beef carpaccio

polędwica wołowa / smażone kapary / dojrzewający ser / domowy majonez cytrynowy / gorczyca
beef tenderloin / fried capers / ripened cheese / homemade lemon mayonnaise / mustard

Krewetki z pikantną hiszpańską kielbasą 57 zł

Prawns with spicy Spanish sausage

krewetki / pikantne chorizo / emulsja winno-maślana z czosnkiem / nać pietruszki / focaccia
shrimps / spicy chorizo / wine-butter sauce with garlic / parsley / focaccia

Deski serów i wędlin 61 zł (dla 2 osób) / 119 zł (dla 4 osób)

Charcuterie board 61 PLN (for 2 people) / 119 PLN (for 4 people)

włoskie sery / włoskie wędliny / oliwki / marynowane karczochy / karmelizowane figi / focaccia
Italian cheeses / Italian cold cuts / olives / marinated artichokes / caramelized figs / focaccia

ZUPY SOUPS

Krem pomidorowy 23 zł 
Creamy tomato soup

pomidory pelati / mascarpone / bazylia
pelati tomatoes / mascarpone / basil

Włoska zupa minestrone 28 zł 
Italian Minestrone soup

pomidorowy bulion / marynowane warzywa / oliwa ziołowa
tomato broth / pickled vegetables / herbal oil

Krem z kalafiora 28 zł
Creamy cauliflower soup

pieczony kalafior / wędzona makrela / grzanki / koperek
baked cauliflower / smoked mackerel / croutons / dill

SALATKI SALADS

Z warzywami i grecką fetą 43 zł 
With vegetables and Greek feta

ser feta / sezonowe warzywa / oliwki / grillowana cytryna / sos vinaigrette
feta cheese / seasonal vegetables / olives / grilled lemon / vinaigrette

Z grillowanym kurczakiem i serem długodojrzewającym 49 zł
With grilled chicken and long-ripened cheese

sałata rzymska / filet kurczaka zagrodowego / kolorowe pomidory / Grana Padano / sos z anchois
Romaine lettuce / farm chicken fillet / colored tomatoes / Grana Padano / anchovy sauce

Z grillowanym tuńczykiem 58 zł
With grilled tuna

zielone sałaty / polędwica z tuńczyka / ziemniak / gotowane jajko /
oliwki / vinaigrette musztardowo – miodowy
green salads / tuna sirloin / potato / boiled egg / olives / mustard-honey vinaigrette

PASTY PASTAS

Pasta z kurkami i koperkiem 49 zł 
Pasta with chanterelles and dill

domowe tagliatelle / czosnek / kurki / koperek / sos śmietanowy / rukola
homemade tagliatelle / garlic / chanterelles / dill / cream sauce / arugula

Gnocchi w sosie serowym 48 zł 
Gnocchi in cheese sauce

gnocchi / gorgonzola / brokuł / młody szpinak / chrupiące orzechy nerkowca
gnocchi / gorgonzola / broccoli / baby spinach / crispy cashews

Risotto milanese z owocami morza 62 zł
Risotto milanese with seafood

risotto / szafran / mule / kalmary / krewetki / kolorowe pomidory / marynowany seler naciowy
risotto / saffron / mussels / calamari / shrimps / colored tomatoes / marinated celery

Spaghetti Carbonara 46 zł

domowe spaghetti / guanciale / Pecorino Romano / żółtko
homemade spaghetti / guanciale / Pecorino Romano / yolk

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

Glazurowany kalafior z chrupiącym halloumi 47 zł 
Glazed cauliflower with crispy halloumi

kalafior / halloumi / marynowana gruszka / kolendra / chrust orzechowy
cauliflower / halloumi / pickled pear / coriander / nut brush

Stek z selera 47 zł 
Celery steak

stek z selera w orzechowej panierce / mus z selera z groszkiem / jarmuż /
kolorowe baby marchewki / chipsy z pasternaka
celery steak in nut coating / celery mousse with peas / kale / colorful baby carrots / parsnip chips

Kaczka sous-vide z pyzami 65 zł
Sous-vide duck with yeast dumplings

filet z piersi kaczki barbarie / drożdżowa pyza / burak / chutney jabłkowy z miętą / sos demi-glace
barbarie duck breast fillet / yeast dumplings / beetroot / apple chutney with mint / demi-glace sauce

Schab z kością 57 zł
Bone-in pork loin

schab wieprzowy / maślane puree ziemniaczane / sadzone jajko /
zasmażana kiszona kapusta / sos chrzanowy
pork loin / buttery mashed potatoes / fried egg / fried sauerkraut / horseradish sauce

T-bone 170 zł

grillowany stek T-bone / ziołowe ziemniaki / karmelizowana sałata rzymska /
bocznik mikołajkowy / sos bearnieński
grilled T-bone steak / herbal potatoes / caramelized romaine lettuce / oyster mushroom / bearnaise sauce

Filet z halibuta z patelni 85 zł
Pan seared halibut fillet

halibut / warzywa julienne / puree z dyni / sos rakowy / piklowana cykoria
halibut / julienne vegetables / pumpkin puree / crayfish sauce / pickled chicory

Pieczona w całości dorada 83 zł
Whole baked sea bream

dorada / grillowane warzywa / pieczone ziemniaki z czosnkiem / paprykowy ajvar
sea bream / grilled vegetables / baked potatoes with garlic / pepper ajvar

PIZZA

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

Nasza wyjątkowa receptura spełnia wszelkie warunki prawdziwej pizzy neapolitańskiej.

Od wody o odpowiednim pH i temperaturze, poprzez mękę 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.

Do każdej pizzy istnieje możliwość wymiany sera na wegańską mozzarellę.

Neapolitan pizza is the essence of Italian pizza. Soft and puffed edge with characteristic spots - the so - called panther - surrounds the thin 3-4 mm center of the pizza.

Our unique recipe meets all the conditions of a real Neapolitan pizza. From water with the right pH and temperature, through Caputo flour with the right gluten strength, ending with Italian ingredients of the highest quality - such as San Marzano tomatoes, delicate mozzarella or Italian olive oil.

We bake the pizza in an oven at 485 ° C for 60-90 seconds.

With each pizza, you can exchange the cheese for vegan mozzarella.

Foccacia 24 zł

ciasto dojrzewające / oliwa extra virgin / Parmigiano Reggiano / sól maldon
dough / extra virgin olive oil / Parmigiano Reggiano / maldon salt

Marinara 27 zł

sos z pomidorów San Marzano / oliwa / bazylia
San Marzano tomato sauce / olive oil / basil

Margherita D.O.P. 36 zł

sos z pomidorów San Marzano / mozzarella Di Bufala Campana / bazylia / oliwa extra virgin
San Marzano tomato sauce / mozzarella Di Bufala Campana / basil / extra virgin olive oil

Cotto 33 zł

sos z pomidorów San Marzano / mozzarella Fior di Latte / Cotto (gotowana szynka włoska)
San Marzano tomato sauce / mozzarella Fior di Latte / Cotto (cooked Italian ham)

Capricciosa 41 zł

sos z pomidorów San Marzano / mozzarella Fior di Latte / Cotto (gotowana szynka włoska) /
pieczarki smażone na maśle / karczoch / oliwki / bazylia
San Marzano tomato sauce / Fior di Latte mozzarella / Cotto (cooked Italian ham) /
butter fried mushrooms / artichoke / olives / basil

Spianata piccante 39 zł

sos z pomidorów San Marzano / mozzarella Fior di Latte / salami spianata piccante /
bazylia / oliwa extra virgin
San Marzano tomato sauce / mozzarella Fior di Latte / salami spianata piccante / basil / extra virgin olive oil

Spinachi 41 zł

sos z pomidorów San Marzano / mozzarella Fior di Latte / ricotta / świeże liście szpinaku /
pomidorki cherry / suszone pomidory
San Marzano tomato sauce / Fior di Latte mozzarella / ricotta / fresh spinach leaves / cherry tomatoes / dried tomatoes

Tartufo 41 zł

sos z pomidorów San Marzano / mozzarella Fior di Latte / parmezan / pasta truflowa / bazylia
San Marzano tomato sauce / mozzarella Fior di Latte / parmesan / truffle paste / basil

Pera 46 zł

sos z pomidorów San Marzano / mozzarella Fior di Latte / karmelizowana gruszka /
ricotta / miód / pistacje
San Marzano tomato sauce / Fior di Latte mozzarella / caramelized pear / ricotta / honey / pistachios

Formaggi Sinco 47 zł

sos z pomidorów San Marzano / mozzarella Fior di Latte / gorgonzola / taleggio / ricotta /
parmezan / oliwa extra virgin / bazylia
San Marzano tomato sauce / mozzarella Fior di Latte / caramelized pear / ricotta / honey / pistachios

Amore per la Carne 49 zł

sos z pomidorów San Marzano / mozzarella Fior di Latte / Cotto (gotowana szynka włoska) /
salami spianata piccante / pancetta (włoski boczec dojrzewający) /
salsiccia venetta (kiełbasa włoska) / bazylia
San Marzano tomato sauce / mozzarella Fior di Latte / Cotto (cooked Italian ham) / salami spianata piccante /
pancetta (Italian maturing bacon) / salsiccia venetta (Italian sausage) / basil

Parma di San Daniele 51 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

Frutti Di Mare 59 zł

sos z pomidorów San Marzano / kalmary / mule / krewetki / czosnek / pietruszka
San Marzano tomato sauce / calamari / mussels / shrimps / garlic / parsley

Vegetariana 41 zł

sos z pomidorów San Marzano / mozzarella / grillowane warzywa / boczniaki / bazylia
San Marzano tomato sauce / mozzarella / grilled vegetables / oyster mushrooms / basil

KANAPKI PANUOZZO

PANUOZZO SANDWICHES

Cotto 27 zł

cotto (gotowana szynka włoska) / ricotta / rukola / pomidorki cherry
cotto (cooked Italian ham) / ricotta / arugula / cherry tomatoes

Pistachi 27 zł 

gruszka / ricotta / pistacje / rukola / pomidorki cherry
pear / ricotta / pistachios / arugula / cherry tomatoes

DESERY

DESSERTS

Tiramisu 29 zł

tiramisu / lody kawowe z pomarańczą / kruszonka migdałowa
tiramisu / coffee ice cream with orange / almond crumble

Eton mess 29 zł

krem chantilly / pieczona beza / sos z owoców leśnych / lody waniliowe
chantilly cream / roasted meringue / forest fruit sauce / vanilla ice cream

Mus z mlecznej czekolady 29 zł
Milk chocolate mousse

mus z mlecznej czekolady z orzechami w karmelu / biszkopt arachidowy /
coulis malinowe / kruszonka kakaowa / lody śmietankowe
milk chocolate mousse with caramel nuts / peanut sponge cake /
raspberry coulis / cocoa crumble / cream ice cream

Lody i sorbety z owocami i kruchym ciastkiem 27 zł
Ice cream and sorbets with fruit and cookie

Ciasto dnia:
Cake of the day:

Malinowa chmurka 20 zł
Raspberry cloud

Brownie wegańskie 18 zł
Vegan brownie

Szarlotka 18 zł
Apple pie

Inne – zapytaj kelnera, co dzisiaj przygotowali nasi cukiernicy.
Others - ask the waiter what our pastry chefs have prepared today.

MENU DLA DZIECI

ZUPY

Rosół z kury z domowym makaronem 15 zł 🌿

Krem pomidorowy 15 zł 🌿

DANIA GŁÓWNE

Grillowane polędwiczki z kurczaka 26 zł

grillowane polędwiczki z kurczaka / pieczone ziemniaki / surówka z marchewki

Chrupiąca ryba 28 zł 🌿

dorsz w chrupiącej panierce / frytki / surówka z marchewki

Makaron tagliatelle z sosem pomidorowym i parmezanem 23 zł 🌿 🌿

Mini pizza Margherita 18 zł 🌿 🌿

DESER

Naleśniki z serkiem śmietankowym i owocami 18 zł 🌿 🌿

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

NAPOJE DRINKS

Pepsi / Pepsi max / 7 Up / tonic Schweppes / Mirinda  0,2 l	9 zł
woda Cisowianka niegazowana / musująca 0,3 l still / sparkling Cisowianka water	8 zł
woda Cisowianka niegazowana / musująca 0,7 l still / sparkling Cisowianka water	16 zł
woda mineralna Aqua Panna (niegazowana) 0,25 l Aqua Panna mineral water (still)	9 zł
woda mineralna Aqua Panna (niegazowana) 0,75 l Aqua Panna mineral water (still)	17 zł
woda San Pellegrino (gazowana) 0,25 l San Pellegrino water (sparkling)	9 zł
woda San Pellegrino (gazowana) 0,75 l San Pellegrino water (sparkling)	17 zł
sok owocowy (pomarańcza / jabłko / czarna porzeczka) 0,2 l fruit juice (orange / apple / black currant)	9 zł
sok owocowy 100% (pomarańcza / jabłko) 1 l 100% fruit juice (orange / apple)	24 zł
sok świeżo wyciskany (pomarańcza / grejpfrut / mieszany) 0,3 l freshly squeezed juice (orange / grapefruit / mixed)	15 zł
Red bull (regular / sugar free) 0,25 l	16 zł

LEMONIADY LEMONADE

cytrynowa ze świeżą miętą 0,3 l lemon with fresh mint	14 zł
jabłkowa z cynamonem 0,3 l apple with cinnamon	14 zł
mango - marakuja 0,3 l mango - passion fruit	14 zł
virgin mojito 0,3 l	15 zł

SMOOTHIES

tropic (ananas, banan, kokos) 0,3 l pineapple, banana, coconut	19 zł
green (szpinak, kiwi, natka pietruszki, pomarańcza) 0,3 l spinach, kiwi, parsley, orange	19 zł
yellow (pomarańcza, ananas, mango, marakuja) 0,3 l orange, pineapple, mango, passion fruit	19 zł

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

KAWY COFFEE

espresso	10 zł
espresso doppio	12 zł
americano	10 zł
bianco	12 zł
flat white	16 zł
cappuccino	14 zł
latte macchiato	16 zł
gorąca czekolada hot chocolate	12 zł
syrop smakowy do kawy flavored coffee syrup	3 zł
dodatkowe mleko extra milk	2 zł

Każdą kawę możemy podać z mlekiem roślinnym (migdałowe / owsiane) lub bez laktozy.
Each coffee can be served with plant-based (almond / oat) or lactose-free milk.

HERBATY TEA

herbaty ALTHAUS (dzbanek 0,38 l) ALTHAUS tea (0.38 l jug)	12 zł
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 petals, cornflower and rose	
owocowe (do wyboru) fruit (to choose from)	

ALERGENY



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

[illegible]

PORT

S O Ł A C Z

RESTAURACJA@PORTSOLACZ.PL