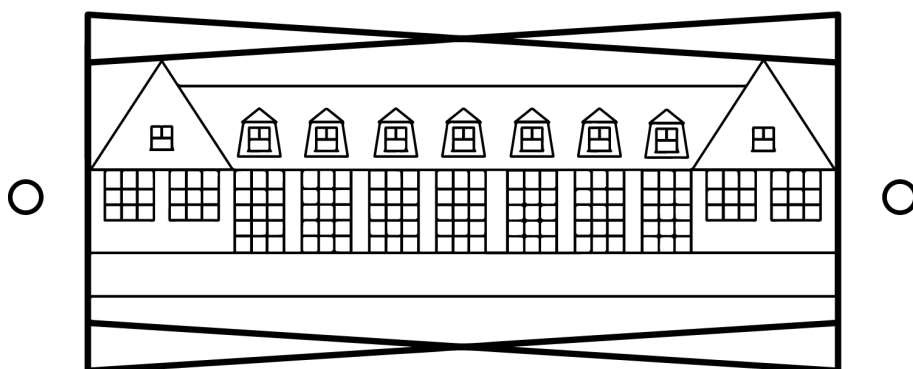


# PORT

S O Ł A C Z

---

RESTAURACJA



# MENU

# ŚNIADANIA

**Kanapki sołackie 28 zł** 🌿  
(na świeżym chlebie sołackim)

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

chleb sołacki / „smalec” z białej fasoli / ogórek konserwowy / marynowana cebula / kietki 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:

kietbaski / 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 dzentelmen 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

kietbaski (2 szt.) 10 zł

bekon (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 soem 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

połędwica wołowa / suszone żółtko / cebulka prażona / ogórek konserwowy / majonez sojowy /

ziola / 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

połędwica wołowa / smażone kapary / dojrzewający ser / domowy majonez cytrynowy / gorczyca

beef tenderloin / fried capers / ripened cheese / homemade lemon mayonnaise / mustard

Krewetki z pikantną hiszpańską kiełbasą 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

Deska 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 / koperk / 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 cykorja  
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 milimetrowy 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.

## Focaccia 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 extra virgin / bazylia  
San Marzano tomato sauce / extra virgin 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 / mozzarella Fior di Latte / 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 / mozzarella Fior di Latte / ricotta / fresh spinach leaves / cherry tomatoes / dried tomatoes

**Tartufo 41 zł** 🌿

mozzarella Fior di Latte / parmezan / pasta truflowa / bazylia  
mozzarella Fior di Latte / parmesan / truffle paste / basil

**Pera 46 zł** 🌿

mozzarella Fior di Latte / karmelizowana gruszka / ricotta / miód / pistacje  
mozzarella Fior di Latte / caramelized pear / ricotta / honey / pistachios

**Formaggi Sinco 47 zł** 🌿

mozzarella Fior di Latte / gorgonzola / taleggio / ricotta / parmezan / oliwa extra virgin / bazylia  
mozzarella Fior di Latte / gorgonzola / taleggio / ricotta / parmesan / extra virgin olive / basil

**Amore per la Carne 49 zł**

sos z pomidorów San Marzano / mozzarella Fior di Latte / Cotto (gotowana szynka włoska) /  
salami spianata piccante / pancetta (włoski boczek dojrzewający) /  
salsiccia venetta (kielbasa 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 Fior di Latte / grillowane warzywa / boczniaki / bazylia  
San Marzano tomato sauce / mozzarella Fior di Latte / 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 18 zł  
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 8 zł  
still / sparkling Cisowianka water

woda Cisowianka niegazowana / musująca 0,7 l 16 zł  
still / sparkling Cisowianka water

woda mineralna Aqua Panna (niegazowana) 0,25 l 9 zł  
Aqua Panna mineral water (still)

woda mineralna Aqua Panna (niegazowana) 0,75 l 17 zł  
Aqua Panna mineral water (still)

woda San Pellegrino (gazowana) 0,25 l 9 zł  
San Pellegrino water (sparkling)

woda San Pellegrino (gazowana) 0,75 l 17 zł  
San Pellegrino water (sparkling)

sok owocowy (pomarańcza / jabłko / czarna porzeczka) 0,2 l 9 zł  
fruit juice (orange / apple / black currant)

sok owocowy 100% (pomarańcza / jabłko) 1 l 24 zł  
100% fruit juice (orange / apple)

sok świeżo wyciskany (pomarańcza / grejpfrut / mieszany) 0,3 l 15 zł  
freshly squeezed juice (orange / grapefruit / mixed)

Red bull (regular / sugar free) 0,25 l 16 zł

Tonic Fever Tree (Indian, kwiat bzu, rabarbar, mediterr) 0,2 l 14 zł

cytrynowa ze świeżą miętą 0,3 l 14 zł  
lemon with fresh mint

jabłkowa z cynamonem 0,3 l 14 zł  
apple with cinnamon

mango-marakuja 0,3 l 14 zł  
mango-passion fruit

virgin mojito 0,3 l 15 zł

tropic (ananas, banan, kokos) 0,3 l 19 zł  
pineapple, banana, coconut

green (szpinak, kiwi, natka pietruszki, pomarańcza) 0,3 l 19 zł  
spinach, kiwi, parsley, orange

yellow (pomarańcza, ananas, mango, marakuja) 0,3 l 19 zł  
orange, pineapple, mango, passion fruit

## LEMONIADY LEMONADE

## SMOOTHIES

# NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

## KAWY COFFEE

espresso 0,07 l	10 zł
espresso doppio 0,14 l	12 zł
americano 0,17 l	10 zł
bianco 0,23 l	12 zł
flat white 0,17 l	16 zł
cappuccino 0,2 l	14 zł
latte macchiato 0,25 l	16 zł
gorąca czekolada 0,25 l 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 / sojowe) lub bez laktozy.  
Each coffee can be served with plant-based (almond / oat / soy) 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)	

# ALKOHOLE / ALCOHOLS

PIWO  
butelka 0,5 l  
BEERS  
bottle 0,5 l

Cydr Chyliczki antonówka 2021 <i>Apple cider</i>	19 zł
Miłośław bezalkoholowe IPA <i>Non - alcohol IPA</i>	12 zł
Miłośław niefiltrowane <i>Unfiltered</i>	13 zł
Miłośław pilzner	13 zł
Za miastem CZAS LETNI <i>Summer ALE z ananasem / Summer ALE with pineapple</i>	17 zł
Za miastem DŁUGI WEEKEND <i>Pilsner</i>	16 zł
Za miastem DZIEŃ WOLNY <i>Pszeniczne / Wheat beer</i>	16 zł
Za miastem LENIWE CHWILE <i>New England IPA</i>	18 zł
Za miastem LETNIA PRZYGODA <i>Lekka IPA z pomarańczą i trawą cytrynową / Light IPA with orange and lemongrass</i>	17 zł
Za miastem ŚWIĘTY SPOKÓJ <i>Earl Gray IPA</i>	18 zł

# ALKOHOLE / ALCOHOLS

		40 ml	butelka	
<b>WÓDKA POLSKA</b> <i>POLISH VODKA</i>	Wyborowa Exquisite	24 zł	290 zł	0,7l
	Wyborowa ziemniak	16 zł	110 zł	0,5l
	Wyborowa pszenica	16 zł	110 zł	0,5l
	Wyborowa	16 zł	140 zł	0,7l
	Ostoya	18 zł	160 zł	0,7l
	Ostoya Black	21 zł	200 zł	0,7l
	JA Baczewski Vodka Monopolowa	20 zł	180 zł	0,7l
	Miodówka z Manufaktury	21 zł	200 zł	0,5l
	IMA Distillery Okowita jabłko / chrzan	22 zł	260 zł	0,5l
	JA Baczewski Suweren	32 zł	350 zł	0,5l
	Frant Premium Vodka	39 zł	420 zł	0,7l
<b>WÓDKA</b> <i>VODKA</i>	Abolut Elyxx	29 zł	350 zł	0,7l
	Absolut Lime	19 zł	160 zł	0,7l
	Absolut Blackcurrant	19 zł	160 zł	0,7l
	Ciroc French Vodka	32 zł	350 zł	0,7l
<b>GIN</b>	Beefeater Gin	18 zł		
	Beefeater 24	23 zł		
	Beefeater P!NK	18 zł		
	Beefeater Blood Orange	20 zł		
	Monkey 47 Dry Gin	34 zł		
	Malfy Gin Con Limone	26 zł		
	Malfy Gin Con Arancia	26 zł		
	Malfy Gin Rosa	26 zł		
	Ophir Oriental Spiced	29 zł		
	Edinburgh Seaside	30 zł		
	Tanqueray Sevilla	29 zł		
Tanqueray	29 zł			

# ALKOHOLE / ALCOHOLS

		40 ml	butelka	
RUM	Havana Club 3yo	18 zł		
	Havana Club 7yo	22 zł		
	Havana Club Especial	18 zł		
	Havana Club Seleccion de Maestros	34 zł		
	Doorly's 12yo	34 zł		
TEQUILA & MEZCAL	Olmeca Altos Plata	26 zł		
	Olmeca Altos Reposado	28 zł		
	Lunazul Reposado	24 zł		
	Del Maguey Crema de Mezcal	33 zł		
	La Ninfa Raicilla	75 zł		
LIKIER LIQUEUR	Lillet Blanc	15 zł		
	Lillet Rose	15 zł		
	Bailey's Irish Cream	18 zł		
	Nalewka Rabarbar	16 zł		
	Lemoncello Pellegrino	18 zł		
	Dom Benedictine	29 zł		
WHISKY SZKOCKA SCOTCH WHISKY	Ballantine's 7yo	19 zł	220 zł	0,7l
	Ballantine's 12yo	22 zł	240 zł	0,7l
	Chivas Regal 12yo	22 zł	260 zł	0,7l
	Chivas Regal 13yo	27 zł	290 zł	0,7l
	Chivas Regal XV	35 zł	400 zł	0,7l
	Chivas Regal 18yo	45 zł	550 zł	0,7l
	Aberlour 12yo	38 zł	490 zł	0,7l
	Aberlour a'bunadh alba	59 zł	630 zł	0,7l
	The Glenlivet 12yo	33 zł	340 zł	0,7l
	The Glenlivet 15yo	39 zł	530 zł	0,7l
	Tullibardine 225 Sauternes Cask	33 zł	390 zł	0,7l
	For Peat's Sake Blended Scotch	27 zł	290 zł	0,7l
	Talisker 10yo	35 zł	400 zł	0,7l
Glencadam 25yo	170 zł	2 200 zł	0,7l	
Johnny Walker Black	22 zł	260 zł	0,7l	

# ALKOHOLE / ALCOHOLS

		40 ml	butelka	
WHISKEY	<i>Jameson Irish Whiskey</i>	19 zł	220 zł	0,7l
	<i>Jameson Irish Whiskey Caskmates IPA</i>	22 zł	240 zł	0,7l
	<i>Jameson Irish Whiskey Crested</i>	26 zł	280 zł	0,7l
WHISKY JAPONSKA JAPANESE WHISKY	<i>Yamazakura Blended Whisky</i>	40 zł	520 zł	0,7l
KONIAK & BRANDY	<i>Martell VS</i>	28 zł	360 zł	0,7l
	<i>Martell VSOP</i>	39 zł	500 zł	0,7l
	<i>Martell XO</i>	120 zł	1700 zł	0,7l
COGNAC & BRANDY	<i>Seven Tails Brandy</i>	26 zł	320 zł	0,7l
	<i>Pere Magloire Calvados Fine VS</i>	24 zł	280 zł	0,7l
VERMOUTH	<i>Carlo Alberto Bianco</i>	16 zł	230 zł	0,7l
	<i>Carlo Alberto Rosso</i>	16 zł	230 zł	0,7l
GRAPPA	<i>Moscato Grappa</i>	29 zł	330 zł	0,7l



# 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



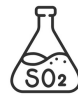
seler  
celery



gorczyca  
mustard



nasiona sezamu  
sesame seeds



dwutlenek siarki  
Sulphur dioxide



łubin  
lupine



mięczaki  
molluscs





# PORT

S O Ł A C Z

RESTAURACJA@PORTSOLACZ.PL