



RESTAURACJA

PORT

S O Ł A C Z

---

MENU

# PRZYSTAWKI STARTERS

## Tatar wołowy 74 zł

### Beef tartar

wołowina / pikle / kapary / szczypiorek / oliwa smakowa / musztarda francuska  
/ grzyby marynowane / majonez Chipotle / pieprz młotkowany / cebulka marynowana

Beef / pickles / capers / chives / flavored olive oil / French mustard  
/ pickled mushrooms / Chipotle mayonnaise / ground pepper / pickled onion

180 g (+ pieczywo z masłem/oliwą /+bread and butter/olive)

## Hummus dyniowy 44 zł

### Pumpkin hummus

hummus z dyni / kolendra / suszone pomidory / dynia kompresowana / żel z pomarańczy

hummus with pumpkin / cilantro / sun-dried tomatoes / compressed pumpkin / orange gel

250 g (+ pieczywo z masłem/oliwą /+bread and butter/olive)

## Sołacki Matias 42 zł

### Sołacki Matias

śledź Matias holenderski / rafinowany olej rzepakowy / pikle / noiset z jabłka skompresowanego  
/ majonez porowy / puree z buraka

Matias Dutch herring / refined rapeseed oil / pickles / compressed apple noisette  
/ leek mayonnaise / beet puree

190 g (+ pieczywo z masłem/oliwą /+bread and butter/olive)

## Mule w sosie śmietanowo-winnym 67 zł

### Mules in cream and wine sauce

Mule chilijskie / śmietana / czosnek / szalotka / chilli / pietruszka / gorgonzola / pomidorki cherry  
/ sos winno-maślany

chilean mules / sour cream / garlic / shallots / chilli / parsley / gorgonzola / cherry tomatoes / wine and butter sauce

390 g (+ foccacia z masłem/oliwą /+bread and butter/olive)

## Vitello tonnato 52 zł

### Vitello tonnato

cielęcina wolno gotowana / sos Vitello tonnato / kapary / Parmigiano Reggiano / oliwa smakowa

slow-cooked veal / Vitello tonnato sauce / capers / Parmigiano Reggiano / flavored olive oil

240 g (+ pieczywo z masłem/oliwą /+bread and butter/olive)

**Krokiet ziemniaczany z twarogowo - ziołowym musem 38 zł** 

**Potato croquette with cottage cheese and herb mousse**

krokiet ziemniaczany z koperkiem / twaróg ze Strzałkowa / oliwa szczypiorkowa  
/ szczypiorek / kwaśna śmietana

potato croquette with dill / cottage cheese from Strzalkow / chive olive oil / chives / sour cream

250 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 wędzonego ziemniaka 36 zł Smoked potato cream

opalane ziemniaki / cebula / czosnek / chrzan / wędzona sól / kruszonka z boczku / chips z Panchetty  
fired potatoes / onion / garlic / horseradish / smoked salt / bacon crumble / Panchetta chips

\* Opcjonalnie w wersji wegetariańskiej / \* Optionally in a vegetarian version

350 g

### Barszcz Ukraiński 42 zł Ukrainian Borscht

wieprzowina / wędzone żeberka / warzywa / kapusta / burak / pietruszka / koperek  
/ kwaśna śmietana / grzanka żytnia z czosnkiem

pork / smoked ribs / vegetables / cabbage / beet / parsley / dill / sour cream / rye crouton with garlic

350 g

### Orientalny rosół z kaczki 46 zł Oriental duck broth

makaron Soba / mięso kaczki / jajko gotowane marynowane w sosie sojowym / świeża kolendra  
/ chilli / nori / dymka / sezam

Soba noodles / duck meat / boiled egg marinated in soy sauce / fresh cilantro / chilli / nori / spring onion / sesame

390 g

## SALATKI SALADS

### Sałatka Cezar 57 zł Caesar salad

filet z kurczaka kukurydzianego supreme sous-vide / sałata rzymska / Parmigiano Reggiano / jajko  
/ sos Cezar anchois / kapary / pomidorki cherry / grzanki żytnie

chicken fillet supreme sous-vide / romaine lettuce / Parmigiano Reggiano / egg  
/ Caesar dressing / anchovies / capers / cherry tomatoes / rye croutons

420g

### Sałatka Filo 59 zł Filo Salad

pieczony kozi ser w cieście filo / miód / pomidorki cherry / burak marynowany / puree z buraka  
/ mix sałat / orzechy karmelizowane / figa / vinaigrette ziołowy

baked goat cheese in filo pastry / honey / cherry tomatoes / marinated beet / beet puree  
/ lettuce mix / caramelized nuts / fig / herb vinaigrette

410g

### Sałatka Kolory Sołacza 56 zł Colors of Sołacz Salad

tofu marynowane / granat / piklowana dynia / mix sałat / sezam / kolendra  
/ orzechy ziemne / vinaigrette hoisin

marinated tofu / pomegranate / pickled pumpkin / lettuce mix / sesame / cilantro / peanuts / hoisin vinaigrette

390g

# PASTY PASTAS

## Tagliatelle Nero 79 zł

makaron tagliatelle / krewetki / mule / kalmary baby / czosnek / szalotka / chilli / sos rybny / sos sojowy / groszek / śmietana / palone pomidory / pietruszka / cytryna

tagliatelle pasta / shrimps / moules / baby squid / garlic / shallot/ chilli / fish sauce / soy sauce / peas / sour cream / roasted tomatoes / parsley / lemon

520 g

## Spaghetti Aglio e Olio 52 zł

makaron spaghetti / czosnek / szalotka / chilli / pietruszka / cukinia / pomidorki cherry / parmezan z nerkowców / płatki drożdżowe / sos winno-maślany

spaghetti pasta / garlic / shallots / chilli / parsley / zucchini / cherry tomatoes / cashew parmesan / yeast flakes / wine and butter sauce

460 g

## Zapiekanka Hachis Parmentier 76 zł

### Hachis Parmentier casserole

wołowina / pomidory San Marzano / warzywa / puree ziemniaczane / ser Raclette / mix sałat / pomidorki cherry / ogórek / koperek / pietruszka / vinaigrette ziołowy

beef / San Marzano tomatoes / vegetables / mashed potatoes / Raclette cheese / lettuce mix / cherry tomatoes / cucumber / dill / parsley / herb vinaigrette

560 g

# DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

## Sołackie Bao Bao 59 zł

### Sołacz Bao Bao

warzywa / sos orientalny / boczniaki / tofu marynowane / kolendra / dymka / sezam / mix sałat / orzechy / vinaigrette ziołowy

vegetables / oriental sauce / oyster mushrooms / marinated tofu / cilantro / spring onion / sesame / lettuce mix / nuts / herb vinaigrette

520 g

## Stek z dyni 57 zł

### Pumpkin steak

dynia marynowana / puree z bobu / pak choi / mus z Ricotty z nutą Tom Yum / kolendra / kruszone orzechy

marinated pumpkin / broad bean puree / pak choi / Tom Yum flavored ricotta mousse / cilantro / crushed nuts

410 g

## Filet z kurczaka kukurydzianego sous - vide 88 zł

### Corn-fed chicken fillet sous - vide

pierś z kurczaka kukurydzianego supreme / posypka orzechowa z boczkiem i ziołami  
/ puree ziemniaczane / bryndza - ser owczy / warzywa sezonowe  
/ grzyby / puree z topinamburu / jus z kurczaka

corn-fed Chicken supreme breast / nut topping with bacon and herbs / mashed potatoes / bryndza - sheep cheese  
/ seasonal vegetables / mushrooms / mashed Jerusalem artichoke / chicken jus

530 g

## Filet z kaczki sous - vide 88 zł

### Sous-vide duck fillet

filet kaczki sous-vide / posypka orzechowa z boczkiem / puree z buraka / gnocchi buraczane  
/ mus z Ricotty / kompot z owoców leśnych / jus wołowy z tymiankiem

sous-vide duck fillet / nut topping with bacon / beet puree / beet gnocchi  
/ Ricotta mousse / forest fruit compote / beef jus with thyme

420 g

## Gnocchi z kaczką 88 zł

### Gnocchi with duck

gnocchi / krokiety z kaczki konfitowanej / szalotka / czosnek / gorgonzola  
/ mus z gruszki / chips z jabłka / śmietana

gnocchi / confit duck croquettes / shallots / garlic / gorgonzola / pear mousse / apple chips / sour cream

510 g

## Sznycel cielęcy 77 zł

### Veal schnitzel

cienko panierowana cielęcina / puree ziemniaczane / konfitura z białej cebuli i tymianku  
/ sos aioli z anchois i cytryny / koperk

thinly battered veal / mashed potatoes / white onion and thyme jam / anchovy and lemon aioli sauce / dill

560 g

## Gicz jagnięca 98 zł

### Lamb's shank

gicz jagnięca nowozelandzka / maślane puree ziemniaczane / grzyby smażone  
/ kiszona kapusta zasmażana z koperkiem / warzywa sezonowe w maślanej emulsji  
/ jus jagnięcy z tymiankiem

New Zealand lamb shank / buttery mashed potatoes / fried mushrooms / sautéed sauerkraut  
with dill / seasonal vegetables in a buttery emulsion / lamb jus with thyme

680 g

## **Stek z antrykotu 142 zł / Stek z polędwicy wołowej 140 zł**

wołowina dojrzewająca / puree z pasternaka / karmelizowana gruszka / świeża trufla / dziki brokuł  
/ marchewka baby / jus wołowy z zielonym pieprzem / śmietana

### **Antrikot steak 142 zł / Beef tenderloin steak 140 zł**

aged beef / parsnip puree / caramelized pear / fresh truffle / wild broccoli  
/ baby carrots / beef jus with green pepper / sour cream

stek z antrykotu/ antrikot 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.

## **Rolada z Zębacza 89 zł**

### **Herbfish roulade**

ryba Zębacz / paski z kalmara / szpinak / czerwony kawior / komosa ryżowa kolorowa  
/ dziki brokuł / świeży chrzan / oliwa smakowa / sos veloute dashi

Knotted fish / squid strips / spinach / red caviar / colorful quinoa / wild broccoli  
/ fresh horseradish / flavored olive oil / veloute dashi sauce

490 g

## **Smażony filet z Jesiotra 99 zł**

### **Sturgeon fried fillet**

Jesiotr / puree z pasternaka z wanilią / arancini czarne z sepią / dziki brokuł / pak choi  
/ płatki Bonito / sos veloute dashi / szyjki rakowe

Sturgeon / parsnip puree with vanilla / black arancini with sepia / wild broccoli / pak choi  
/ Bonito flakes / veloute dashi sauce / crawfish necks

480 g

# PIZZA

Drodzy Goście w trosce o najwyższą jakość naszych potraw informujemy, że pizzę serwujemy niezależnie 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 milimetrový 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 29 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 / bazylija  
San Marzano tomato sauce / raspberry tomato / garlic / extra virgin olive oil / basil

## Cotto 43 zł

Sos z pomidorów San Marzano / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto Cotto  
San Marzano tomato sauce / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto Cotto

## Capricciosa 46 zł

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



## Margherita D.O.P. 46 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

## Funghi misti 47 zł

Sos bianco / Mozzarella Fior di Latte / grzyby / Pecorino Romano / natka pietruszki  
Bianco sauce / Mozzarella Fior di Latte / mushrooms / Pecorino Romano / parsley leaves

## Pera 53 zł

Sos bianco / ocet balsamiczny / świeża gruszka / gorgonzola / Prosciutto di San Daniele / pistacje  
Sauce bianco / balsamic vinegar / fresh pear / gorgonzola / Prosciutto di San Daniele / pistachios

## Carbonara 56 zł

Sos carbonara / Guanciale / żółtko / szczypiorek / Grana Padano  
Carbonara Sauce / Guanciale / Yolk / chives / Grana Padano

## Diavola 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 piccante / 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

## Tartufo 65 zł

Sos bianco / Mozzarella Fior di Latte / pasta trufla / świeża trufla / oliwa truflowa  
/ tarta skórka z cytryny / serek Philadelphia  
bianco sauce / Mozzarella Fior di Latte / truffle paste / fresh truffle / truffle olive oil  
/ grated lemon peel / Philadelphia cream cheese

# KANAPKI PANUOZZO

## PANUOZZO SANDWICHES

### Scamorza e martilli rossi 40 zł

ser wędzony Scamorza / Pancetta / konfitura żurawinowa / rukola

Scamorza smoked cheese / Pancetta / cranberry jam / arugula

250 g

### Cotto e uovo 38 zł

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

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

250 g

## DESERY DESSERTS

### **Crumble 38 zł**

jabłko pieczone / gruszka pieczona / wiśnia / kruszonka cynamonowa / żel grzane wino  
/ żel pomarańcza / lody waniliowe

baked apple / baked pear / cherries / cinnamon crumble / mulled wine gel / orange gel / vanilla ice cream

270 g

### **Tartaletka kakaowa 36 zł**

#### **Cocoa tartaletta**

ganasz pomarańczowy / nugat / mandarynki kompresowane w calamansi / żel grzane wino  
/ kruszonka cynamonowa/ sorbet pomarańcza z kardamonem

orange ganache / nougat / tangerines compressed in calamansi / mulled wine gel / cinnamon crumble  
/ orange and cardamom sorbet

180 g

### **Beza Dacquoise 36 zł**

#### **Meringue Dacquoise**

beza / krem waniliowy / daktyl / kakao / orzechy / lody kumkwat - brzoskwinia

meringue / vanilla cream / dates / cocoa / nuts / kumquat and peach ice cream

190 g

### **Selekcja lodów i sorbetów 35 zł 190 g**

#### **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 29 zł**

#### **Raspberry cloud**

225 g

### **Brownie bezglutenowe 25 zł**

#### **Gluten free brownie**

105 g

### **Sernik 29 zł**

#### **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

<b>Pepsi / Pepsi max / 7up / tonic Schweppes / Mirinda 0,2 l</b>	13 zł
<b>woda Cisowianka niegazowana / musująca 0,3 l</b> still / sparkling Cisowianka water	12 zł
<b>woda Cisowianka niegazowana / musująca 0,7 l</b> still / sparkling Cisowianka water	19 zł
<b>woda mineralna Acqua Panna (niegazowana) 0,25 l</b> Acqua Panna mineral water (still)	16 zł
<b>woda mineralna Acqua Panna (niegazowana) 0,75 l</b> Acqua Panna mineral water (still)	26 zł
<b>woda San Pellegrino (gazowana) 0,25 l</b> San Pellegrino water (sparkling)	16 zł
<b>woda San Pellegrino (gazowana) 0,75 l</b> San Pellegrino water (sparkling)	26 zł
<b>sok owocowy (pomarańcza / jabłko / czarna porzeczka) 0,2 l</b> fruit juice (orange / apple / black currant)	13 zł
<b>sok owocowy 100% (pomarańcza / jabłko) 1 l</b> 100% fruit juice (orange / apple)	28 zł
<b>sok świeżo wyciskany (pomarańcza / grejpfrut / mieszany) 0,3 l</b> freshly squeezed juice (orange / grapefruit / mixed)	23 zł
<b>Red Bull (regular / sugar free) 0,25 l</b>	20 zł
<b>Thomas Henry 0,2 l (smaki zapytaj kelnera)</b>	17 zł

## LEMONIADY 0,3 L / LEMONADE

<b>cytrynowa ze świeżą miętą</b> lemon with fresh mint	18 zł
<b>truskawkowa</b> strawberry	18 zł
<b>mango-marakuja</b> mango-passion fruit	18 zł
<b>virgin mojito / virgin hugo</b>	19 zł

## SMOOTHIES 0,3 L

<b>tropical (ananas, banan, kokos)</b> pineapple, banana, coconut	24 zł
<b>green (szpinak, kiwi, natka pietruszki, pomarańcza)</b> spinach, kiwi, parsley leaves, orange	24 zł
<b>yellow (pomarańcza, ananas, mango, marakuja)</b> orange, pineapple, mango, passion fruit	24 zł

## NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

### KAWY / COFFEE

espresso 0,07 l	14 zł
espresso doppio 0,14 l	16 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
dotatkowe mleko extra milk	3 zł
dotatkowe mleko roślinne extra plant milk	6 zł
bita śmietana whipped cream	4 zł

Każdą kawę możemy przygotować na mleku roślinnym (migdałowym, owsianym, sojowym) lub na mleku 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)	17 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, cornflower and rose petals	
owocowe (do wyboru) fruit (to choose from)	



# ALKOHOLE ALCOHOLS

## PIWO 0,5 L / BEER

<b>Cydr Chyliczki antonówka 2022</b> Apple cider	23 zł
<b>Miśosław Bezalkoholowe IPA</b> Miśosław non-alcoholic IPA	20 zł
<b>Miśosław Pilsner</b>	20 zł
<b>Miśosław Niefiltrowane</b> Unfiltered Miśosław	20 zł
<b>Fortuna Czarne</b> Dark, sweet flavored beer	20 zł
<b>Piwo POZNAŃSKIE Pszeniczne z marakują</b>	20 zł
<b>Za miastem DŁUGI WEEKEND</b> Pilsner / Pilsner	22 zł
<b>Za miastem ŚWIĘTY SPOKÓJ</b> American IPA z herbatą earl gray i trawą cytrynową American IPA with earl gray tea and lemongras	22 zł
<b>Za miastem DZIEŃ WOLNY</b> Pszeniczne / Wheat beer	22 zł
<b>Za miastem LETNIA PRZYGODA</b> Lekka IPA z pomarańczą i trawą cytrynową Light IPA with orange and lemongrass	22 zł
<b>Piwo sezonowe (zapytaj kelnera)</b> Seasonal beer (ask the waiter)	

## PIWO 0,33 L / BEER

<b>Peroni Nastro Azzuro</b>	18 zł
<b>Peroni Bezalkoholowe</b> Peroni non-alcoholic	18 zł
<b>Lech Premium</b>	18 zł

## TEQUILA & MEZCAL

	pojemność butelki	cena 40 ml	cena butelka
Olmeca Silver	0,7 l	31 zł	
Olmeca Gold	0,7 l	34 zł	
Lunazul Reposado	0,7 l	30 zł	
Del Maguey Crema de Mezcal	0,7 l	40 zł	
La Ninfa Raicilla	0,7 l	84 zł	
Lunazul Blanco	0,7 l	29 zł	

## LIKIER / LIQUEUR

Lillet Blanc	0,75 l	19 zł	
Lillet Rose	0,75 l	19 zł	
Passoa	0,7 l	22 zł	
Bailey's Irish Cream	0,7 l	22 zł	
Nalewka Rabarbar	0,5 l	20 zł	
Lemoncello Pellegrino	0,5 l	22 zł	
Campari	0,7 l	19 zł	
Chartreuse Verte	0,7 l	29 zł	
Ricard Pastis de Marseille	0,7 l	22 zł	
Italicus Rosolio di Bergamotto	0,7 l	22 zł	
Cointreau	0,7 l	22 zł	
Bols Blue Curacao	0,7 l	22 zł	
Miodówka z Manufaktury	0,5 l	28 zł	280 zł

## WHISKY SZKOCKA / SCOTCH WHISKY

Ballantine's 7yo	0,7 l	23 zł	260 zł
Ballantine's 12yo	0,7 l	26 zł	280 zł
Chivas Regal 12yo	0,7 l	26 zł	300 zł
Chivas Regal 13yo	0,7 l	31 zł	330 zł
Chivas Regal XV	0,5 l	39 zł	440 zł
Chivas Regal 18yo	0,7 l	49 zł	590 zł
Aberlour 12yo	0,7 l	42 zł	530 zł
Aberlour A'bunadh Alba	0,7 l	63 zł	670 zł
Tamdhu 12yo Sherry Oak Casks	0,7 l	44 zł	550 zł
Tomintoul 15yo Portwood Finish	0,7 l	59 zł	650 zł
The Glenlivet 12yo	0,7 l	37 zł	380 zł
The Glenlivet 15yo	0,7 l	52 zł	570 zł
Tullibardine 225 Sauternes Cask	0,5 l	37 zł	430 zł
For Peat's Sake Blended Scotch	0,7 l	31 zł	330 zł
Talisker 10yo	0,7 l	42 zł	440 zł
Johny Walker Black	0,7 l	30 zł	300 zł
Glencadam 25yo	0,7 l	170 zł	2 200 zł

## WHISKEY IRLANDZKA / IRISH WHISKEY

Jameson Irish Whiskey	0,7 l	23 zł	260 zł
Jameson Irish Whiskey Caskmates IPA	0,7 l	26 zł	280 zł
Jameson Irish Whiskey Crested	0,7 l	30 zł	320 zł
Dingle Single Malt	0,7 l	42 zł	500 zł



## WHISKEY AMERYKAŃSKA & BOURBON

### AMERICAN WHISKEY & BOURBON

	pojemność butelki	cena 40 ml	cena butelka
Rittenhouse Rye Whisky 100 proof	0,7 l	37 zł	400 zł
Elijah Craig Small Batch Bourbon Whiskey Barrel Proof	0,7 l	75 zł	890 zł

## WHISKY JAPOŃSKA / JAPANESE WHISKY

Yamazakura Blended Whisky	0,7 l	50 zł	580 zł
---------------------------	-------	-------	--------

## KONIAK & BRANDY

### COGNAC & BRANDY

Martell VS	0,7 l	34 zł	400 zł
Martell VSOP	0,7 l	43 zł	550 zł
Martell XO	0,7 l	140 zł	1 700 zł
Seven Tails Brandy	0,7 l	34 zł	360 zł
Pere Magloire Calvados Fine VS	0,7 l	28 zł	320 zł
Clos Martin Armagnac 1989	0,7 l	59 zł	650 zł

## GRAPPA

Moscato Grappa	0,7 l	33 zł	360 zł
----------------	-------	-------	--------

## VERMOUTH

	pojemność butelki	cena 80 ml	cena butelka
Carlo Alberto Bianco	1 l	20 zł	250 zł
Carlo Alberto Rosso	1 l	20 zł	250 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



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:

