



RESTAURACJA

PORT

S O Ł A C Z

ŚNIADANIA
BREAKFAST

ŚNIADANIA BREAKFAST

Śniadania serwujemy od godziny 8:00 do 11:30

Breakfast is served from 8:00 am to 11:30 am

NA SŁONO SAVOURY

Bajgle

Bagels

Sołacki bajgiel / ser Taleggio / konfitura z żurawiny / rukola / coppa wędzona / jajko sadzone 51 zł

Opcja wege (bez szynki coppa) 47 zł 

Sołacki bagel / Taleggio cheese / cranberry jam / arugula / smoked coppa ham / fried egg
Vegetarian option (without coppa ham)

380 g

Omlet nordycki

Nordic omelette

Omlet z 3 jajek / łosoś gravlax / koperek / czerwony kawior / creme fraiche z chrzanem i cytryną 54 zł

3-egg omelette / gravlax salmon / dill / red caviar / horseradish & lemon crème fraîche

340 g

Jajecznica z 3 jajek podana na domowej brioszce

3 scrambled eggs served on homemade brioche

Jajecznica / domowa brioszka / serek Philadelphia / pasta awokado / szczypiorek / rzodkiewka / rukola 43 zł 

Scrambled eggs / homemade brioche / Philadelphia cream cheese / avocado paste / chives / radish / arugula

330 g

Jajecznica / domowa brioszka / serek Philadelphia / pasta awokado / boczek / rukola / szczypiorek 45 zł

Scrambled eggs / homemade brioche / Philadelphia cream cheese / avocado spread / bacon / arugula / chives

350 g

Jajka po benedyktyńsku 58 zł

Eggs Benedict

Brioche dyniowa / pasta z pieczonej papryki / mazurski węgorz wędzony / sos holenderski z szalwią
/ czerwony kawior / pomidorki cherry / kruszonka ziołowa

Pumpkin brioche / roasted pepper spread / Masurian smoked eel / sage hollandaise sauce / red caviar
/ cherry tomatoes / herb crumble

410 g

Szakszuka 49 zł

Shakshouka

Szakszuka (2 jajka) z grillowanymi warzywami / ziołowy serek Philadelphia / kolendra
/ pieczywo z masłem ziołowym

*opcjonalnie z chorizo +18 zł (100g)

Shakshuka (2 eggs) with grilled vegetables / herbal Philadelphia cheese / coriander / bread with herb butter
*optional with chorizo +18 zł (100g)

430 g

Gofr wytrawny 54 zł

Savoury waffle

Gofr belgijski z parmezanem / smażone borowiki i boczniaki / cebulka szalotka / czosnek / tymianek
/ jajko poche / krem parmezanowy / trufła zimowa czarna / prażone orzechy laskowe

Belgian waffle with Parmesan / sautéed porcini and oyster mushrooms / shallot / garlic / thyme
/ poached egg / Parmesan cream / black winter truffle / toasted hazelnuts

410 g

Sołackie śniadanie 56 zł

Solacz breakfast

Kiełbaski / 2 jajka sadzone / bekon / gzik poznański / glazurowane pieczarki / grillowane pomidorki kolorowe
/ sałata z warzywami / pieczywo z masłem ziołowym

Sausages / 2 fried eggs / bacon / Poznań-style gzik (curd cheese) / glazed mushrooms
/ roasted cherry tomatoes / salad with vegetables / bread with butter

520 g

Jajka po turecku 49 zł

Turkish eggs

Jajka poche / gęsty jogurt grecki / palony czosnek / cytryna konfitowana / klarowne masło z papryką Aleppo
/ wędzona papryka / cynamon / smażony borowik / szalotka / kolendra / czarnuszka / sezam

/ podajemy z pitą własnego wyrobu

Poached eggs / thick Greek yogurt / roasted garlic / preserved lemon / clarified butter with Aleppo pepper / smoked paprika
/ cinnamon / sautéed porcini / shallot / coriander / nigella seeds / sesame / homemade pita bread

440 g

Croque Madame deluxe 56 zł

Domowa brioche / szynka z dzika / ser Comte / jajko sadzone / sos beszamel / trufla / pieprz
Homemade brioche / wild boar ham / Comté cheese / fried egg / béchamel sauce / truffle / freshly ground black pepper

390 g

Zielone placuszki z cukinii 54 zł

Green courgette pancakes

Cukinia / komosa ryżowa / łosoś gravlax lub mazurski węgorz wędzony - do wyboru
/ burrata / czerwony kawior / guacamole / kruszonka ziołowa

Courgette / quinoa / salmon gravlax or Masurian smoked eel - of your choice
/ burrata / red caviar / guacamole / herb crumble

320 g

NA SŁODKO SWEET

Ryzanka 46 zł

Rice porridge

mleko migdałowe / figi / orzechy pekan / prażone jabłka / masło orzechowe / pieczona śliwka / borówki
/ orzechy karmelizowane / chia

Almond milk rice porridge / figs / pecans / roasted apples / peanut butter / baked plum / blueberries
/ caramelized nuts / chia seeds

420 g

Pancakes 46 zł

mus kasztanowy z białą czekoladą / wanilia / miód lawendowy / żel jeżyna / figa / liofilizowana malina
/ orzechy kruszone

Chestnut mousse with white chocolate / vanilla / lavender honey / blackberry gel / fig / freeze-dried raspberry / crushed nuts

390 g

Naleśniki z makiem 46 zł

Poppy Seed Crêpes

krem z sernika baskijskiego / konfitura z jagód leśnych / kwaśna śmietana / miód lipowy z tymiankiem
/ orzechy karmelizowane

Basque cheesecake cream / wild blueberry preserve / sour cream / linden honey with thyme
/ caramelized nuts

390 g

Śniadaniowe serniczki 46 zł

Breakfast cheesecakes

Świeże owoce / pistacje / sos kokosowy / żel z czarnej porzeczki / kruszonka

Fresh fruit / pistachios / coconut sauce / blackcurrant gel / crumble

390 g

Dodatki
Extras

kiełbaski (2 szt.) 15 zł
sausages (2 pcs)
120 g

łosoś wędzony 22 zł
smoked salmon
80 g

bekon (3 szt.) 16 zł
bacon (3 pcs)
80 g

jajka sadzone / jajka poche (2 szt.) 14 zł 
fried eggs / poached eggs (2 pcs)
120 g

Jajecznica z 2 jaj i pieczywem 23 zł 
Two-egg scrambled eggs served with bread
140 g

pasta z awokado 14 zł 
avocado paste
120 g

pół awokado 14 zł 
half an avocado
100 g

śolacki gzik 14 zł 
Poznań-style curd cheese
120 g

zielone sałaty z warzywami i sosem vinaigrette 15 zł 
green lettuces with vegetables and vinaigrette dressing
150 g

pieczywo (jasne i ciemne) 7 zł 
bread (white and dark)
150 g

masło ziołowe 5 zł 
herb butter
25 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)	14 zł
woda mineralna Acqua Panna (niegazowana) 0,75 l Acqua Panna mineral water (still)	24 zł
woda San Pellegrino (gazowana) 0,25 l San Pellegrino water (sparkling)	14 zł
woda San Pellegrino (gazowana) 0,75 l San Pellegrino water (sparkling)	23 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)	27 zł
Red Bull (regular / sugar free) 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	20 zł
truskawkowa 0,3 l strawberry	20 zł
mango-marakuja 0,3 l mango-passion fruit	20 zł
virgin mojito 0,3 l	23 zł
karafka lemoniady 0,9 l pitcher of lemonade	49 zł

SMOOTHIES 0,3 L

tropical (ananas, banan, kokos) pineapple, banana, coconut	27 zł
green (szpinak, kiwi, natka pietruszki, pomarańcza) spinach, kiwi, parsley leaves, orange	27 zł
yellow (pomarańcza, ananas, mango, marakuja) orange, pineapple, mango, passion fruit	27 zł
red (truskawka, banan, mleko migdałowe) strawberry, banana, almond milk	27 zł

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	3 zł
dodatkowe mleko roślinne extra milk vegan	6 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)	17 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	18 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

														
Sołacki bajgiel z szynką coppa	x		x				x							
Omlet nordycki	x		x	x			x				x			
Jajka po benedyktyńsku	x		x	x			x							
Gofr wytrawny	x		x				x	x						
Jajecznicza z 3 jajek	x		x				x			x				
Jajecznicza z 3 jajek z boczkiem	x		x				x			x				
Jajka po turecku	x		x				x			x	x			
Szakszuka	x		x				x							
Sołackie śniadanie	x		x				x			x				
Croque Madame deluxe	x		x				x							
Zielone placuszki z cukinii				x			x			x				
Ryżanka					x		x	x						
Naleśniki z makiem	x		x		x		x	x						
Pancakes	x		x		x		x	x						
Śniadaniowe serniczki	x		x		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