

RESTAURACJA

PORT

S O Ł A C Z

ŚNIADANIA

BREAKFAST

P

S

ŚNIADANIA BREAKFAST


Śniadania serwujemy w godzinach od 8:00 do 11:30
Breakfast is served from 8:00 am to 11:30 am

NA SŁONO SAVOURY

Bajgiel Bagel

Bajgiel z dżemem z pomidorów 52 zł
Bagel with tomato jam

Sos musztardowy / jajko sadzone / ser Comté / boczek / rukola

*Opcja wege bez boczku 47 zł 

Mustard sauce / fried egg / Comté cheese / bacon / arugula

*Vegetarian option without bacon

340 g

Omlety Omelettes

Omlet ze szparagami 52 zł 

Omelette with asparagus

Serek śmietankowy / ser Bursztyn / posypka orzechowa / zielone szparagi / pieczywo

Cream cheese / Bursztyn cheese / nut crumble / green asparagus / bread

340 g

Omlet a'la frittata 51 zł 

Frittata-style omelette

Papryka / cukinia / szalotka / koperek / pietruszka / pomidorki / feta / pieczywo

Bell pepper / zucchini / shallots / dill / parsley / cherry tomatoes / feta / bread

340 g

ŚNIADANIA BREAKFAST

Jajka

Jajecznicza z 3 jajek 42 zł

Scrambled eggs (3 eggs)

Jajecznicza / domowa brioszka maślana / pasta z awokado / szczypiorek / mix sałat / winegret ziołowy
/ pomidorki cherry / ogórek

Scrambled eggs / homemade butter brioche / avocado spread / chives / mixed greens / herb vinaigrette
/ cherry tomatoes / cucumber

310g

Jajecznicza z 3 jajek 49 zł

Scrambled eggs (3 eggs)

Jajecznicza / domowa brioszka maślana / pasta z awokado / szczypiorek / mix sałat / winegret ziołowy
/ pomidorki cherry / ogórek /

(opcja do wyboru: boczek / prosciutto cotto / frankfurterki)

Scrambled eggs / homemade butter brioche / avocado spread / chives / mixed greens / herb vinaigrette / cherry tomatoes / cucumber
(choice of: bacon / prosciutto cotto / frankfurters)

370g

Jajka po benedyktyńsku 58 zł

Eggs Benedict

Brioszka / pasta z awokado / łosoś wędzony lub wędzony węgorz mazurski (opcja do wyboru) sos béarnaise
/ czerwony kawior / pomidorki cherry / kruszonka ziołowa

Brioche / avocado spread / smoked salmon or Masurian smoked eel (choice) / béarnaise sauce / red caviar
/ cherry tomatoes / herb crumble

410 g

Szakszuka 49 zł

Shakshouka

2 jajka / grillowane warzywa / ziołowy serek Philadelphia / kolendra
/ pieczywo / masło

(dodatkowe chorizo 100 g +18 zł)

2 eggs / grilled vegetables / herb Philadelphia cheese / coriander
/ bread / butter

(optional chorizo 100g +18 zł)

430 g

ŚNIADANIA BREAKFAST

Sołackie śniadanie 56 zł

Sołacz breakfast

Kiełbaski / 2 jajka sadzone / bekon / gzik poznański / glazurowane pieczarki / grillowane pomidorki
/ sałata z warzywami / pieczywo / masło
Sausages / 2 fried eggs / bacon / traditional cottage cheese (gzik) / glazed mushrooms / grilled cherry tomatoes / salad / bread / butter
520 g

Śniadanie kopenhaskie 58 zł

Copenhagen breakfast

Croissant maślany / jajko na miękko / dżem jeżynowy / miód
/ ser owczy z kozieradką z Wielkopolski/ prosciutto crudo / sałatka z pomidorkami i rzodkiewką / winegret
Butter croissant / soft-boiled egg / blackberry jam / honey / sheep cheese with fenugreek
/ prosciutto crudo / tomato & radish salad / vinaigrette
610 g

Jajka po turecku 49 zł

Turkish eggs

Edamame / pomidorki / jogurt grecki / cytryna / czosnek / masło klarowane / papryka Aleppo / koperek
/ sezam / domowa pita
Edamame / cherry tomatoes / Greek yogurt / lemon / garlic / clarified butter
/ Aleppo pepper / dill / sesame / homemade pita
440 g

Croque Madame 4 sery 56 zł

Four cheese Croque Madame

Domowa brioszka / prosciutto cotto / sos z czterech rodzajów sera z tymiankiem
/ jajko sadzone / mix sałat / szczypiorek / pomidorki cherry
Homemade brioche / prosciutto cotto / four-cheese thyme sauce / fried egg
/ mixed greens / chives / cherry tomatoes
390 g

Zielone placuszki z cukinii 54 zł

Green zucchini pancakes

Cukinia / komosa ryżowa / łosoś wędzony lub wędzony węgorz mazurski (opcja do wyboru)
/ burrata / czerwony kawior / guacamole / kruszonka ziołowa
Zucchini / quinoa / salmon gravlax or Masurian smoked eel (choice)
/ burrata / red caviar / guacamole / herb crumble
320 g

ŚNIADANIA BREAKFAST

NA SŁODKO SWEET

Granola 36 zł

Jogurt naturalny / granola miodowa / marakuja / owoce leśne / konfitura / orzechy
Natural yogurt / honey granola / passion fruit / forest fruits / jam / nuts

420 g

Naleśnik Suzette 46 zł

Crêpe Suzette

Serek waniliowy / pomarańcza sycylijska / orzechy / skórka pomarańczy
Vanilla cream cheese / Sicilian orange / nuts / orange zest

390 g

Śniadaniowe serniczki 46 zł

Breakfast cheesecakes

Świeże owoce / pistacje / sos kokosowy / żel z czarnej porzeczki / kruszonka
Fresh fruits / 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 / poche (2 szt.) 15 zł 
Fried or poached eggs (2 pcs)
120 g


Jajecznica z 2 jaj i pieczywem 24 zł 
Scrambled eggs (2 eggs) with bread
140 g

Pasta z awokado 14 zł 
Avocado spread
120 g

Pół awokado 18 zł 
Half an avocado
100 g

Gzik sołacki 14 zł 
Poznań-style cottage cheese
120 g

Sałaty z warzywami i winegretem 16 zł 
Mixed green salad with vegetables and vinaigrette
150 g

Pieczywo 7 zł 
Bread selection (white & wholegrain)
150 g

Masło 6 zł 
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)	16 zł
woda mineralna Acqua Panna (niegazowana) 0,75 l Acqua Panna mineral water (still)	26 zł
woda San Pellegrino (gazowana) 0,25 l San Pellegrino water (sparkling)	16 zł
woda San Pellegrino (gazowana) 0,75 l San Pellegrino water (sparkling)	26 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)	29 zł
Red Bull (regular / sugar free / tropical) 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	22 zł
truskawkowa 0,3 l strawberry	22 zł
mango-marakuja 0,3 l mango-passion fruit	22 zł
virgin mojito 0,3 l	24 zł
karafka lemoniady 0,9 l pitcher of lemonade	49 zł

SMOOTHIES 0,3 L

tropical (ananas, banan, kokos) pineapple, banana, coconut	29 zł
green (szpinak, kiwi, natka pietruszki, pomarańcza) spinach, kiwi, parsley leaves, orange	29 zł
yellow (pomarańcza, ananas, mango, marakuja) orange, pineapple, mango, passion fruit	29 zł
red (truskawka, banan, mleko migdałowe) strawberry, banana, almond milk	29 zł

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) Althaus tea (0,38 l jug)	18 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	19 zł

ALERGENY ALLERGENS



zboża cereals
containing gluten



skorupiaki
shellfish



jaja
eggs



ryby
fish



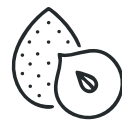
orzeszki ziemne
peanuts



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

															
Bajgiel z dżemem z pomidorów	x		x	x				x							
Omlet ze szparagami	x		x	x				x	x		x				
Omlet a'la frittata	x		x					x			x				
Jajecznicza z 3 jajek podana na domowej brioszce	x		x					x							
Jajka po benedyktyńsku	x		x	x				x			x				
Szakszuka	x		x					x							
Sołackie śniadanie	x		x			x	x				x				
Śniadanie kopenhaskie	x		x					x		x	x				
Jajka po Turecku	x		x					x							
Crouqe Madame – 4 sery	x		x					x							
Zielone placuszki z cukinii	x		x	x		x	x			x	x				
Granola	x				x		x	x							
Naleśniki Suzette	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.
We would love to hear your opinion. Share it by scanning the code above.
Thank you for your visit!



Rezerwacje restauracja@portsolacz.pl

Recepcja hotelu: hotel@portsolacz.pl

Reservations: restauracja@portsolacz.pl
Hotel reception: hotel@portsolacz.pl

 +48 696 102 225