

Chata Smakosza

Starannie dbamy o to, aby nasze potrawy były przyrządzane od podstaw z naturalnych składników. Staramy się również, żeby nasz trud i zaangażowanie płynęły prosto z serca, nadając naszej restauracji ciepły i domowy klimat. Życzymy Państwu aby smakując nasze specjaty mogli Państwo poczuć prawdziwie, domowe smaki - zarówno na podniebieniu, jak i w sercu.

Our dishes are made from scratch with carefully selected natural ingredients. To ensure warm and homely atmosphere we make sure that our passion comes straight from the heart. We have hope that through our food You can feel renowned Polish hospitality in your heart and taste of great food in your mouth.

Nasze specjalności Our Specialties

Żurek staropolski

Sour rye soup

Comber z sarny w rozmarynie sous vide

Haunch of venison sous vide in rosemary

Bryzol wołowy z masłem ziołowym z tymiankiem i pieczarkami

Beaten beef steak with herbal thyme butter and champion mushrooms

W trosce o najwyższą jakość naszych potraw, informujemy, że możemy potrzebować 15-30 minut na ich przygotowanie, lub dłużej, jeśli więcej naszych gości będzie głodnych w tym samym czasie.

Dziękujemy za zrozumienie.

In deepest care about quality of our meals, we might need 15-30 minutes to prepare them. In cases when we have more hungry guests at the same time it may take even more time. Thank you for understanding.

Napiwki nie są wliczone w cenę. Obsługa będzie wdzięczna za docenienie.

Tips are not included. Our staff will be grateful for your appreciation.

Restauracja Chata Smakosza

ul. Bohaterów Monte Cassino 41

81-767 Sopot

Tel. (58) 717-12-45

biuro@chatasmakosza.pl

www.chatasmakosza.pl

ŚNIADANIA BREAKFASTS

zestaw 360-450g serving 360-450g
serwujemy do godziny 12:00 served until 12:00

- 1. Studenckie** 15cm/30cm **16,50/20,90**
zapiekanka pszenna z bekonem, jajkiem, serem (długość do wyboru) , parówki na ciepło, ogórek, ketchup, musztarda
Student's
Toasted bread with bacon, eggs and cheese (two length options) , served with wiener, cucumber, ketchup and mustard
- 2. Polskie** **16,50V/-V**
jajecznica na cebuli **V** / lub na maśle **V** / lub na bekonie, z trzech jaj, do tego pomidor, ogórek, dżem, miód, masło, koszyk pieczywa
Polish
scrambled eggs on onion **V** /or butter **V** /or bacon, made with three eggs, served with tomato, cucumber, jam, honey, butter, bread
- 3. Kaszubskie** **16,50**
kiełbasa biała gotowana (200g) , chrzan, musztarda, ogórek kiszony, pomidor, masło, koszyk pieczywa
Kashubian
boiled white sausage, horseradish, mustard, pickled cucumber, tomato, butter, bread
- 4. Angielskie** **17,50**
dwa jajka sadzone z bekonem(100g) , kiełbaska smażona (100g) , pomidor, masło, koszyk pieczywa
English
two fried eggs with bacon, fried sausage, tomato, butter, bread
- 5. Naleśniki z serkiem waniliowym, z bitą śmietaną** 2szt **16,90 V**
Crepes with vanilla cheese, served with whipped cream
- 6. Naleśniki z serkiem waniliowym i konfiturą, z bitą śmietaną** 2szt **17,90**
Crepes with vanilla cheese and homemade jam, served with whipped cream
- 7. Naleśniki ze szpinakiem i serem śródziemnomorskim, z sosem czosnkowym** 2szt **19,90 V**
Crepes with spinach and mediterranean cheese, served with garlic sauce
- 8. Naleśniki z kurczakiem, kukurydzą i serem, z sosem czosnkowym** 2szt **22,90**
Crepes with chicken breast, corn and cheese, served with garlic sauce

PRZYSTAWKI ZIMNE COLD STARTERS

- | | | |
|---|------|-------|
| 1. Chlebek ze smalczykiem
Traditional Polish lard on bread | 80g | 7,90 |
| 2. Śledź po Kaszubsku
Kashubian style herring | 160g | 11,50 |

PRZYSTAWKI GORĄCE HOT STARTERS

- | | | | |
|---|-------|-------------|---|
| 1. Grzanki czosnkowe bez sera / z serem
Garlic bread without cheese / with cheese | 4 szt | 7,00 / 8,00 | V |
| 2. Szpinak na maśle z czosnkiem
Spinach with garlic butter | 180g | 12,00 | V |
| 3. Bigos po staropolsku
Bigos (stewed cabbage with meat) | 220g | 13,90 | |
| 4. Oscypki zapieczone w boczku z żurawiną
Traditional Polish smoked 'oscypek' cheese baked with bacon and cranberry sauce | 3szt | 16,90 | |
| 5. Camembert panierowany z konfiturą z żurawiny
Breaded Camembert cheese served with cranberry sauce | 6szt | 16,90 | V |
| 6. Biała Kiełbasa pieczona w piwie z karmelizowaną cebulką i pieczywem
Roasted white sausage with carmelised onion and bread | 250g | 19,90 | |

ZUPY SOUPS

porcja 300ml serving 300ml

- | | |
|--|---------|
| 1. Rosół z kury z makaronem
Chicken broth with noodles | 11,90 |
| 2. Chłodnik Litewski z jajkiem
Lithuanian chardt cold soup with egg | 13,90 V |
| 3. Żurek Staropolski z kiełbasą, jajkiem i ziemniakami
Sour rye soup with sausage, egg and potatoes | 15,90 |

SALATKI SALADS

porcja 350-400g serving 350-400g

Do sałatek polecamy dodatkowe pieczywo. Would you like some bread with your salad?

- 1. Grecka** 24,90 V
mix sałat, ogórek, pomidor, cebula, ser śródziemnomorski(75g) , oliwki, sos vinaigrette
Greek
salad mix, cucumber, tomato, onion, mediterranean cheese(75g) , olives, vinaigrette sauce
- 2. Z kurczakiem** 26,90
mix sałat, rukola, grillowany kurczak(75g) , ogórek, pomidor, oliwki, sos czosnkowy
Chicken salad
salad mix, cucumber, tomato, olives, chicken, garlic sauce
- 3. Cezar** 27,90
mix sałat, rukola, grillowany kurczak(75g) grzanki ziołowe, suszone pomidory, utarty ser twardy, sos czosnkowy
Caesar
salad mix, grilled chicken(75g) , herb croutons, sun-dried tomatoes, grated hard cheese, garlic sauce
- 4. Z Dorszem na parze** 29,90
skropiony cytryną, podany w sałatce z rukolą
mix sałat, porcja dorsza (200g) , rukola, pomidor, ziarna słonecznika, oliwa z oliwek, krem balsamiczny
Steamed cod, sprinkled with lemon, served with lettuce with rucola
salad mix, cod (150-200g) , rucola, tomato, sunflower seeds, olive oil, crema di balsamico

PIEROGI DUMPLINGS

porcja 9 sztuk serving 9 pcs.

- 1. Ruskie** z zasmażaną cebulką / lub śmietaną 25,90 V
Stuffed with potatoes and white cheese served with fried onion / or 18% cream
- 2. Z mięsem** z zasmażanym bekonem i cebulką 26,90
Stuffed with pork meat served with bacon bits and onion

DANIA MIĘSNE MEAT COURSES

wagę głównego składnika podano w gramach quantity of the main component is given in grams

serwujemy od godziny 12:00 served after 12:00

- 1. Pierś z kurczaka w panierce** 160g **28,90**
frytki, zestaw surówek
Chickenbreast fillet in breadcrumbs coating, chips, raw vegetable salad mix
- 2. Pierś z kurczaka z rusztu z masłem ziołowym z tymiankiem** 130g **29,90**
ziemniaki gotowane, sałatka
Roasted chickenbreast, served with herbal thyme butter, boiled potatoes, salad
- 3. Karkówka marynowana w pomidorach i ziołach, z rusztu** 130g **29,90**
frytki, sałatka
Pork neck cured with tomato-herbal marinade, roasted, chips, salad
- 4. Kotlet schabowy** 160g **29,90**
ziemniaki gotowane, mizeria
Pork Chop, boiled potatoes, mizeria
- 5. Bitki wieprzowe po myśliwsku** 220g **31,90**
ziemniaki gotowane, sos myśliwski, zestaw surówek
Hunter's stek in sauce, boiled potatoes, hunter's sauce, raw vegetable salad mix
- 6. Gulasz kaszubski z wołowiny** 200g **32,90**
kasza gryczana, zestaw surówek
Kashubian beef stew, kasha (buckwheat groats) , raw vegetable salad mix
- 7. Placek po cygańsku z wołowiną** 270g/180g **34,90**
placek ziemniaczany z gulaszem z wołowiny, surówka z kiszonej kapusty, ogórek kiszony
Gypsy's hash brown with beef stew
potato hash brown with beef stew, sauerkraut salad, pickled cucumber
- 8. Bryzol wołowy z masłem ziołowym z tymiankiem i pieczarkami** 160g **39,00**
podsmażane ziemniaki, sałatka wiosenna
Beaten beef steak with herbal thyme butter and champignon mushrooms
fried potatoes, spring salad
- 9. Pierś z kaczki sous vide, z żółtymi buraczkami i żurawiną** 160g **39,00**
Duck breast sous vide with yellow beetroots and cranberry sauce
- 10. Comber z sarny sous vide, marynowany w rozmarynie** 160g **69,90**
serwowany z puree z groszku i owocami leśnymi
Haunch of venison souse vide, cured in rosemary
served with peas puree and wild fruits

DANIA RYBNE FISH COURSES

porcja ryby 200-250g, w złocistej panierce z mąki kukurydzianej

fish serving size 200g-250g served in golden corn flour coating

serwujemy od godziny 12:00 served after 12:00

- | | |
|--|-------|
| 1. Filet z halibuta smażony
frytki, zestaw surówek
Halibut fillet , fried
chips, salad mix | 30,90 |
| 2. Filet z halibuta sous vide w marynacie maślano-cytrynowej
z karmelizowanymi pomidorkami na letniej sałatce
Halibut fillet sous vide with lemon butter, carmelised cherry tomatos
and summer sallad | 30,90 |
| 3. Filet z dorsza smażony
frytki, zestaw surówek
Cod fillet fried
chips, salad mix | 31,90 |
| 4. Filet z dorsza smażony, z warzywami na parze
ziemniaki gotowane
Cod fillet fried, with steamed vegetables
boiled potatoes, salad mix | 34,90 |
| 5. Filet z łososia smażony
frytki, zestaw surówek
Salmon fillet , fried
chips, salad mix | 38,90 |
| 6. Filet z łososia na parze z sosem maślano-cytrynowym
warzywa na parze, ziemniaki gotowane
Salmon fillet , steamed, with butter-lemon sauce
vegetables, <i>boiled potatoes</i> | 42,90 |

DESERY DESSERTS

- | | | | |
|---|-------|-------|---|
| 1. Gorąca czekolada z bitą śmietaną
Hot chocolate served with whipped cream | 180ml | 9,00 | ✓ |
| 2. Lody waniliowe z owocami i bitą śmietaną
Vanilla ice-creams with fruits and whipped cream | 150ml | 12,90 | ✓ |
| 3. Kawa mrożona z bitą śmietaną
Iced coffee with whipped cream | 300ml | 12,90 | ✓ |
| 4. Domowe ciasto dnia (wypiekane na miejscu)
Serwowane z gatką lodów i bitą śmietaną
Home made cake of the day served with ice cream and whipped cream | 150g | 15,00 | ✓ |

MENU DLA DZIECI KIDS MENU

- | | | | |
|---|------|-------|---|
| 1. Naleśniki serkiem waniliowym z bitą śmietaną
Crepes stuffed with vanilla cheese, served with whipped cream | 1szt | 10,50 | V |
| 2. Pierogi ruskie z zasmażaną cebulką
Pierogi stuffed with potatoes and white cheese served with fried onion | 4szt | 15,90 | V |
| 3. Piersz z kurczaka w panierce (frytki, surówka z marchewki)
Chickenbreast fillet in breadcrumbs coating (chips, carrot salad) | 80g | 17,90 | |
| 4. Filet z dorsza w panierce (frytki, surówka z marchewki)
Cod fillet, fried, in golden corn flour coating (chips, carrot salad) | 100g | 18,50 | |

DODATKI EXTRAS

- | | | | |
|--|-------|-------------|---|
| 1. Ziemniaki gotowane
Boiled potatoes | 150g | 7,00 | V |
| 2. Frytki
Chips | 150g | 7,00 | V |
| 3. Kasza gryczana
Kasha (Buckwheat groats) | 150g | 7,00 | V |
| 4. Grzanki czosnkowe bez sera / z serem
Garlic bread without cheese / with cheese | 4 szt | 7,00 / 8,00 | V |
| 5. Chrupiące buteczki (dostępne podczas śniadań)
Crunchy bread rolls (only during breakfasts) | 2 szt | 3,00 | V |
| 6. Chleb
Bread | 100g | 2,00 | V |
| 7. Porcja Surówki (o dzisiejsze surówki zapytaj kelnera)
Slad portion (ask waiter about today's variety) | 80g | 3,50 | V |
| 8. Mizeria z ogórków i śmietany
Cucumber salad in sour cream | 160g | 7,00 | V |
| 9. Zestaw surówek (3 rodzaje)
Raw vegetable salad mix (3 kinds) | 160g | 7,00 | V |
| 10. Warzywa na parze
Steamed vegetables | 160g | 7,00 | V |
| 11. Musztarda, ketchup, majonez, chrzan, śmietana 18%
Mustard, ketchup, mayonnaise, horseradish, cream 18% | 30g | 1,00 | V |
| 12. Sosy: na gorąco - myśliwski,
na zimno - czosnkowy V, vinaigrette V
Sauces: hot - hunter,
cold - garlic V, vinaigrette V | 50g | 2,00 | |

NAPOJE GORĄCE HOT BEVERAGES

1. Kawa z ekspresu (Lavazza Crema e Aroma)	Lavazza filtered coffee	150ml	7,00
2. Espresso		50ml	7,00
3. Podwójne Espresso	Double espresso	100ml	10,00
4. Espresso macchiato z delikatną mleczną pianką	/with steamed milk	60ml	8,00
5. Cappuccino		150ml	9,50
6. Caffè latte		220ml	10,00
7. Caffè latte waniliowa, czekoladowa, crème brulle i inne.	vanilla, amaretto, coconut, caramel, and other	220ml	12,50
8. Kawa mrożona z bitą śmietaną	Iced coffee with whipped cream	300ml	12,00
9. Herbata	czarna, earl grey, miętowa, różne odmiany herbaty zielonej i owocowej Tea black, earl grey, peppermint, different varieties of green and fruits	300ml	6,50
10. Napar imbirowy z cytrusami i miodem w przyprawach korzennych	Ginger brew with citrus, honey and spices	300/500ml	9,00/11,00
11. Gorąca czekolada z bitą śmietaną	Hot chocolate served with whipped cream	180ml	9,00
12. Herbata z rumem (40ml) , cytryną i miodem	Tea with rum (40ml) lemon and honey	300 ml	17,00
13. Kawa z likierem Baileys (40ml) z bitą śmietaną	Coffee with Baileys liqueur (40ml) with whipped cream	220ml	18,00
14. Irish coffee (40ml) irlandzka whisky z kawą, bita śmietana	Irish coffee whisky (40ml) and coffee with whipped cream	220ml	20,00

DODATKI DO NAPOJÓW EXTRAS

1. Syropy do kawy (waniliowy, migdałowy, kokosowy, karmelowy)	Coffee syrup (vanilla, amaretto, coconut, caramel)	20ml	2,00
2. Cytryna, mleko do kawy	Lemon, coffee milk	plasterek/ 30ml	0,50

NAPOJE DOMOWE HOMEMADE DRINK

1. Kompot owocowy	Fruit compote	300ml	4,50
2. Lemoniada	Lemonade	250ml/1l	6,00/20,00

NAPOJE ZIMNE COLD DRINKS

1. Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley Tonic		250ml /1l	6,00/20,00
2. Woda Kropla Beskidu	gazowana / niegazowana Kropla Beskidu mineral water sparkling / still	330ml	5,00
3. Nestea brzoskwińowa, cytrynowa	Nestea peach, lemon	250ml	6,00
4. Cappy	Cappy pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy, pomidorowy, orange, apple, blackcurrant, tomato	250ml /1l	6,00/20,00
5. Burn napój energetyczny	energy drink	250ml	9,00

SOKI NATURALNE NATURAL JUICES

1. Sok z brzozy naturalny	Birch juice natural	300ml	7,50
2. Sok z brzozy bez dodatku cukru	Birch juice no added sugar	300ml	7,50

PIWA BEER

1. Żywiec	mały/duży small /large	0,3l / 0,5l	6,50 / 9,00
2. Żywiec		butelka / bottle	0,5l 9,00
3. Żywiec Białe (pszeniczne/wheat)		butelka / bottle	0,5l 10,00
4. Warka		butelka / bottle	0,5l 9,00
5. Warka Radler cytryna alk 2%lub 0% (mix piwa z lemoniadą /beer mixed with lemonade)		butelka / bottle	0,5l 9,00
6. Warka Strong		butelka / bottle	0,5l 9,00
7. Piwo Arbuzowe Żywiec z sokiem arbuzowym Watermelon Beer - Żywiec with watermelon syrup		duży / large	0,5l 10,00
8. Heineken		butelka / bottle	0,5l 10,00
9. Desperados		butelka / bottle	0,4l 10,00
10. Piwo Grzane - z miodem, imbirem, cynamonem i goździkami Mulled Beer with honey, ginger, cinnamon and cloves		duże / large	0,5l 12,50
11. Żywiec bezalkoholowy Żywiec alalcohol-free beer		butelka / bottle	0,33l 6,00

LOKALNE PIWA / RZEMIEŚNICZE LOCAL / CRAFT BEER

1. Browar Bytów: " Bytów" Jasne Pełne Jasne pełne, słodowo-goryczkowe / light lager, bitter-sweet		butelka / bottle	0,5l 10,00
2. Browar Bytów: " Polka" Pils Pils; jasne, delikatne, wyraźnie goryczkowe / light, subtle, genuinely bitter		butelka / bottle	0,5l 10,00
3. Browar Bytów: " Pomorzanin" Pale Ale Pale Ale; strong, słodowo-goryczkowe / strong, bitter-sweet		butelka / bottle	0,5l 10,00
4. Browar Rzemieślniczy Bytów Bytów's craft beer		butelka / bottle	0,5l 13,00

DODATKI EXTRAS

1. Sok malinowy	Raspberry syrup		30ml	1,00
2. Sok imbirowy	Ginger syrup		30ml	1,00
3. Orzeszki ziemne	Salted peanuts		150g	6,50 ✓
4. Frytki	French fries		150g	6,50 ✓
5. Chlebek ze smalczykiem	Bread with lard		80g	6,90

CYDR CIDER

z polskich jabłek, local apple cider

Cydr Sopocki półsłodki	alk. 4,5%	Sopot Cider semisweet	330ml	6,50
------------------------	-----------	-----------------------	-------	------

MIODY PITNE POLISH TRADITIONAL MEADS

Trójniak Kasztelański	alk. 13%	kieliszek /glass	100ml	8,00
-----------------------	----------	------------------	-------	------

APERITIF

1. Martini Bianco		kieliszek /glass	100ml	8,00
2. Martini Rosso		kieliszek /glass	100ml	8,00
3. Martini Extra Dry		kieliszek /glass	100ml	8,00
4. Campari			40ml	14,00

WINO WINE



1. Santa Carolina Premio
białe półwytrawne/white semi-dry
Chile/Chile

kieliszek/ glass 10cl 8,00
karafka/ carafe 50cl 32,00
butelka/ bottle 75cl 42,00

Świeże, owocowe wino o intensywnych zapachach owoców południowych, głównie cytryn



2. Santa Carolina Premio
czerwone półwytrawne/red semi-dry
Chile/Chile

kieliszek/ glass 10cl 8,00
karafka/ carafe 50cl 32,00
butelka/ bottle 75cl 42,00

Świeże i soczyste wino w którego bukietcie dominują aromaty dojrzałych jagód



3. Villa Rosale Merlot Cabernet
czerwone półsłodkie/red semisweet
Włochy/Italy

kieliszek/ glass 10cl 9,00
butelka/ bottle 75cl 44,00

Wino półsłodkie, delikatne, o długotrwałym bukietcie z nutami suszonych owoców



4. Grzane Wino Mulled Wine

kieliszek/ glass 15cl 12,50

Na bazie półsłodkiego czerwonego wina gronowego z dodatkiem wyciągów z 23 aromatycznych ziół, korzeni i ekstraktów owoców

On the basis of semisweet red wine with the addition of 23 aromatic herbs, roots and fruit extracts



5. Mionetto Prosecco
białe wytrawne musujące/white dry sparkling
Włochy/Italy

butelka/ bottle 20cl 22,00

jedno z najbardziej lubianych win musujących, posiada aromaty lukrecji, miodu i akacji



6. Amanti Prosecco
białe wytrawne musujące/white dry sparkling
Włochy/Italy

butelka/ bottle 75cl 60,00

jedno z najbardziej lubianych win musujących, posiada aromaty gruszki, jabłek oraz brzoskwiń.



7. Ochagavia Silvestre Sauvignon Blanc
białe wytrawne/white dry
Chile/Chile

butelka/ bottle 75cl 70,00

Pełne ekspresji świeżości wino wytrawne, bardzo wyraźna kwasowość, wyjątkowo orzeźwiająca



8. Chateau de Terrefort - Quancard
czerwone wytrawne/red dry
Francja/France

butelka/ bottle 75cl 110,00

Znakomite wytrawne wino z Bordeaux, zdobywca medali za jakość i cenę

WÓDKA VODKA

1. Wyborowa	40ml	7,00
2. Żółdkowa gorzka tradycyjna	40ml	7,00
3. Żubrówka z trawką	40ml	7,00
	butelka 500ml	80,00
4. Finlandia	40ml	10,00
	butelka 700ml	140,00

NALEWKI SMAKOWE SOPLICA SOPLICA LIQUEURS

1. Soplica wisniowa alk. 32% cherry	40ml	7,00
2. Soplica orzech laskowy alk. 32% hazelnut	40ml	7,00
3. Soplica malinowa alk. 32% raspberry	40ml	7,00
4. Soplica pigwa alk. 32% quince	40ml	7,00
5. Soplica śliwka alk. 32% plum	40ml	7,00
	butelka 500ml	80,00

LIKIERY LIQUEUR

1. Aperol likier pochodzenia włoskiego o lekko gorzkawym smaku.	40ml	10,00
2. Malibu mieszanka rumu z Barbados, mleka kokosowego i limonki	40ml	10,00
3. Bailey`s Original Irish Cream irlandzkie połączenie whiskey i śmietanki z nutą czekolady	40ml	12,00
4. Jagermeister niemiecki ziołowo- korzenny, słodko- gorzki, receptura od 1934 r.	40ml	12,00

GIN/TEQUILA

1. Gin Gordon`s	40ml	12,00
	butelka 700ml	160,00
2. Tequila sierra silver	40ml	12,00
	butelka 700ml	160,00

RUM

1. Bacardi White	40ml	12,00
	butelka 700ml	160,00
2. Captain Morgan Black	40ml	12,00
	butelka 700ml	160,00

WHISKY

1. Johnnie Walker Red Label	40ml	12,00
	butelka 700ml	160,00
2. Tullamore Dew	40ml	14,00
	butelka 700ml	180,00
3. Jack Daniel`s	40ml	16,00
	butelka 700ml	200,00

KONIAK COGNAC

• Martell V S***	40ml	18,00
	butelka 700ml	240,00

KOKTAILE ALKOHOLOWE COCKTAIL DRINKS

1. Wściekły Pies	40ml	9,00
30ml wódka 10ml syrop malinowy, trzy krople Tabasco		
2. Kamikaze	4x40ml	20,00
80ml wódka, 20ml syrop blue curacao, sok cytryny, lód		
3. Szarlotka	200ml	12,00
40ml Żubrówka, sok jabłkowy Cappy		
4. Śliwka robaczywka	200ml	12,00
40ml soplidy śliwkowej, Sprite, sok z limonki		
5. Malibu Cocktail	200ml	14,00
40ml Malibu, mleko 3,2%		
6. Bloody Mary	200ml	14,00
40ml wódka, sok pomidorowy, sól, pieprz, Tabasco		
7. Blue Lagoon	200ml	15,00
40ml wódka, 30ml Martini Bianco, Sprite, syrop blue curacao		
8. Portfolio	200ml	15,00
50ml wódka, sok pomarańczowy, Sprite, syrop blue curacao		
9. Gin & Tonic	200ml	16,00
40ml Gordon's Gin, Kinley Tonic, cytryna		
10. Cuba Libre	300ml	16,00
40ml rum Bacardi White, Coca-Cola, sok z limonki		
11. Mojito	300ml	18,00
40ml rum Bacardi White, woda gaz. Kropla Beskidu, cukier, limonka, mięta		
12. Campari Mojito	300ml	20,00
40ml Campari, woda gaz. Kropla Beskidu, cukier, limonka, mięta		
13. Bronx	250ml	20,00
40ml Gordon's Gin, 40ml Martini Rosso, 40ml Extra Dry, sok pomarańczowy		
14. Sex on the Beach	250ml	20,00
40ml Malibu, 30ml wódki, sok pomarańczowy, syrop granadine		
15. Campari Orange Passion	300ml	20,00
40ml Campari, sok pomarańczowy, cząstki pomarańczy		
16. Long Island Iced Tea	300ml	22,00
20ml wódka 20ml Tequila sierra silver, 20ml Gordon's Gin, 20ml rum Bacardi White sok z limonki, cukier trzcinowy, coca-cola		
17. Aperol Spritz	250ml	24,00
40 ml Aperol, 80ml Prosecco, woda gazowana Kropla Beskidu, cząstki pomarańczy		
18. Słodki Smakosz	300ml	25,00
30ml rum Bacardi White, 30ml Captain Morgan Black, 20ml Campari, 20ml syrop arbuzowy, sok pomarańczowy		

*Alkohol szkodzi zdrowiu. Osobom nietrzeźwym oraz młodzieży do 18 lat alkoholu nie sprzedajemy

Wkładka informacyjna

Info

V - dania wegetarianskie/vegetarian dishes

**W trosce o Państwa bezpieczeństwo,
pragniemy przedstawić substancje i produkty,
powodujące alergie lub reakcje nietolerancji,
które mogą znajdować się w naszych napojach i posiłkach:**
Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jaja i produkty pochodne,
ryby, orzeszki ziemne, soja i produkty pochodne,
mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą) , seler i produkty pochodne.

Rabaty Discounts:

Dla mieszkańców Sopotu na podstawie karty mieszkańca lub dowodu karty 10% rabatu na wszystkie dania z karty

For the inhabitants of Sopot with the resident card or ID 10% discount on all meals

Kupon rabatowy Specjalnego Klienta (szczegóły u kelnera/ki) karty XX% rabatu na wszystkie dania z karty

Special Coupon Client (details at the waiter / s) XX% discount on all meals

W trakcie roku akademickiego/szkolnego: During the academic/school year:

Dla studentów i uczniów za okazaniem ważnej legitymacji (w trakcie roku) karty 10% rabatu na wszystkie dania z karty

For students on student ID 10% discount on all meals

Promocji nie można łączyć. / Special offers cannot be combined.

Przypominamy, że po wydrukowaniu rachunku, zniżki nie można uwzględnić.

We kindly remind you, that after printing the bill, discount does not apply.

Karta menu z dnia Menu is valid since 01.07.2017