

Menu

Słodko-Słono



U Zofii



Najważniejsze to dobrze zacząć dzień.

Śniadania podajemy do godziny 12.00.

- Bajgiel z szynką, serem, sałatą i pomidorem 12 zł
- Bajgiel z jajecznicą i świeżymi warzywami 14 zł
- Bajgiel z jajkiem sadzonym, bekonem i pieczarkami 20 zł
- Bajgiel z mozzarellą, pomidorem i pesto z czosnku niedźwiedziego i jarmużu 22 zł
- Tosty francuskie podane na bogato 25 zł
- Angielskie śniadanie 32 zł
(fasolka w sosie pomidorowym, jajko sadzone, kiełbaski, pieczarki, boczek, bagietka)

Przystawki:

- Deska polskiej tradycji 22 zł
(proziaki podane z masłem czosnkowym i ogórkiem korniszonem)
- Tradycja inaczej 27 zł
(proziaki podane z łososiem na chrzanowym serku)
- Tatar z siekanej wołowiny, piklowanymi warzywami z musztardą francuską i oliwą szczypiorkową 46 zł
- Siekany łosoś z ogórkiem, czerwoną cebulą i sezamem podany na ryżowych płatkach 37 zł

Sałatki:

- Sałatka z pieczonego batata z serem Halloumi z awokado, orzechami w sosie cytrynowo-miodowo-tymiankowym 41 zł
- Sałatka z delikatnym kurczakiem, granatem pomidorkami koktajlowymi, mascarpone i orzechami nerkowca w sosie jogurtowo-cytrynowym 43 zł
- Carpaccio z buraka z kozim serem, pomidorkami koktajlowymi i rukolą z sosem winegret 42 zł

Zupa dnia – pytaj kelnera. 20 zł

Coś dla najmłodszych.

- Zupka dnia 12 zł
- Filecik drobiowy w panierce z frytkami i surówką 24 zł
- Racuszki owsiane z owocami 20 zł

Dania główne:

- **Polędwiczka wieprzowa (sous-vide) na puree z batata i marchewki z brokułem i kalaflorem polana sosem śmietanowo-serowym (lazur)** 52 zł
- **Filet z karmazyna na spaghetti warzywnym w sosie z pora i kopru włoskiego** 48 zł
- **„Żeberka po naszymu” w glazurze ze śliwki, whisky i chili z frytkami** 50 zł
- **Schabowy niedzielny z ziemniakami i kapustą zasmażaną** 43 zł
- **Filet drobiowy (sous-vide) w szynce parmeńskiej z nadzieniem paprykowo-serowym podanej na puree z groszku z zielonymi warzywami** 44 zł
- **Stek z antrykołu sezonowany 30 dni z ziemniakami z ogniska, kukurydzą i sosem pieprzowym** 105 zł
- **Policzki wołowe na puree ziemniaczano-selerowym z pieczoną marchewką, brokułem polane sosem demi-glace** 57 zł
- **Burger wołowy** 45 zł
(bułka, wołowina, sos barbecue, konfitura z czerwonej cebuli, ser Cheddar, majonez, sałata, pomidor, ogórek)
- **Burger z kurczakiem panierowanym w płatkach z serem Cheddar, pomidorem i piklami** 44 zł
- **Wegeberger z serem Halloumi w bułce z karmelizowanym burakiem i piklowanymi warzywami, podawany z frytkami z batatów** 45 zł
Burgery podawane są z frytkami
- **Domowe pierogi** 22 zł

Kluska, co zaraz z talerza znika.

- **Makaron spaghetti z pesto z suszonych pomidorów, bazylii, orzechów nerkowca i sera Grana Padano** 41 zł
- **Makaron tagliatelle z kurczakiem, pesto z jarmużu i czosnku niedźwiedziego w sosie Grana Padano** 42 zł
- **Makaron spaghetti z krewetkami, pomidorkami koktajlowymi i szpinakiem w sosie winno-maślanym** 44 zł

Inaczej jak wszędzie.

Pancrocchino:

- **tradycyjne** (sos pomidorowy, ser) 28 zł
- **z salami** (sos pomidorowy, ser, salami, oliwki, rukola) 33 zł
- **z kurczakiem** (sos pomidorowy, ser, kurczak, papryka, kukurydza) 33 zł
- **gorgonzolla** (puree z batatów, ser, gruszka, gorgonzolla, orzechy, rukola) 34 zł
- **z szynką dojrzewającą** 36 zł
(sos pomidorowy, ser mozzarella, szynka dojrzewająca, rukola, pomidory koktajlowe)



A na koniec dla każdego coś słodkiego.

- Szarlotka z lodami i bitą śmietaną 20 zł
- Beza Pavlova z gałką loda podana z sosem malinowym 21 zł
- Fondant czekoladowy na kruszonce migdałowej w towarzystwie lodów polany słonym karmelem 25 zł
- Złocista chałka z sezonowymi owocami 20 zł

Gofry – te od nas tak słynne.

- Sam w domu z cukrem pudrem 7 zł
- Ten drugi ze śmietaną i frużeliną wiśniową 16 zł
- Kolorowe szaleństwo – owoce z bitą śmietaną 18 zł
- Wreszcie firmowy tu nie ma co pisać (tylko czekać) 20 zł

Dodatki:

- | | | | | | |
|----------------------|-------|-------|---------------------|-------|-------|
| - Frytki steakhouse | 150 g | 12 zł | - Surówka | 100 g | 7 zł |
| - Frytki z batatów | 150 g | 15 zł | - Kapusta zasmażana | 200 g | 10 zł |
| - Ziemniaki gotowane | 250 g | 8 zł | - Ketchup | | 2 zł |
| | | | - Sos czosnkowy | | 3 zł |

Koktajle owocowo-warzywne:

- | | | | | | |
|-------------------------------|--|--|--|--|--------|
| | | | | | 250 ml |
| - Bananowo-truskawkowy | (banan, truskawka, mleko, jogurt) | | | | 20 zł |
| - Szpinakowy z kiwi i bananem | (banan, kiwi, szpinak, sok pomarańczowy) | | | | 20 zł |
| - Herbaciane mango | (zielona herbata, szpinak, mango, banan, jogurt, nasiona Inu, sok z cytryny) | | | | 21 zł |
| - Bananowe Latte | (mleko kokosowe, banan, kawa rozpuszczalna) | | | | 21 zł |
| - Słoneczny Poranek | (sok pomarańczowy, banan, jogurt naturalny, mango, ananas) | | | | 21 zł |
| - Hawajska Plaża | (sok jabłkowy, szpinak, brzoskwinia, banan, mango, nasiona chia, ananas) | | | | 21 zł |
| - Naturalny Spalacz | (natka pietruszki, cytryna, limonka, zielona herbata) | | | | 19 zł |
| - Buraczkowy | (buraki, nasiona Inu, truskawki, banan, woda) | | | | 21 zł |

Kawy:

- Espresso	9 zł
- Americano	10 zł
- Cappuccino małe/duże	11 zł / 13 zł
- Latte Macchiato	14 zł
- Latte smakowe	16 zł
- Flat White	11 zł

Kawy na zimno:

	250 ml
- Bananowa	20 zł
- Kokosowa	20 zł
- Pomarańczowa	20 zł
- Truskawkowa	20 zł
- Mrożona	18 zł
- Kawa Affogato	100 ml 21 zł

Możliwość wymiany mleka na: **bez laktozy, owsiane** + 2 zł

Herbaty:

- Herbata z cytryną	9 zł
- Herbata smakowa	10 zł

Herbaty na zimno:

	300 ml
- Curacao Ice Tea	17 zł
- Brzoskwińowa	16 zł
- Cytrynowa	16 zł
- Truskawkowa	16 zł

Soki świeżo wyciskane:

	250 ml
- Mix jabłko-pomarańcz-marchew	18 zł
- Pomarańcza	20 zł
- Grejpfrut	20 zł

Shake:

- Bananowy	25 zł
(banan, mleko, jogurt, lody)	
- Truskawkowy	25 zł
(truskawka, mleko, jogurt, lody)	
- Oreo	25 zł
(ciasteczko oreo, mleko, jogurt, lody)	

Lemoniady:

- Arbuzowa	19 zł
- Lawendowa	19 zł
- Mojito	19 zł
- Truskawkowa	19 zł
- Mango	19 zł
- Lemoniada	1L 45 zł
- Lemoniada Piwna	1L 45 zł

Napoje zimne:

- Soki Cappy	9 zł	- Sprite	9 zł
- Woda Delice	10 zł	- Tonik	10 zł
- Coca-Cola	10 zł	- Fanta	10 zł
- Coca-Cola Zero	10 zł		



Wódka:

	40 ml	500 ml
- Wyborowa	7 zł	70 zł
- Baczewski	9 zł	100 zł
- Żołądkowa Gorzka	7 zł	
- Żubrówka	7 zł	
- Wiśniówka	7 zł	

Gin:

	40 ml
- Beefeater	9 zł

Rum:

	40 ml
- Havana	10 zł
- Bacardi Black	10 zł

Tequila:

	40 ml
- Olmeca Blanco	14 zł
- Olmeca Gold	14 zł

Piwo butelkowe:

	500 ml
- Kozel Jasne	14 zł
- Lech Premium	14 zł
- Duch Sanu:	
- Czarne Złoto (Porter)	18 zł
- Jasne jęczmienne	15 zł
- Imbir z miodem	17 zł
- Żurawina	17 zł
- Dziki Bez	17 zł
- Legendarny Zakapior	17 zł
- Pigwa-Malina	17 zł
- Pszeniczne	17 zł

Wino:

- Prosecco u Zofii	150 ml	15 zł
- Prosecco u Zofii (karafka)	0,5 L	55 zł
- Wino bezalkoholowe białe	150 ml	16 zł
- Wino bezalkoholowe czerwone	150 ml	16 zł

Whisky:

	40 ml	700 ml
- Jack Daniel's	16 zł	220 zł
- Ballantines	14 zł	190 zł
- Jameson	15 zł	200 zł



















Piwo butelkowe bezalkoholowe 0%:

	500 ml
- Kozel 0%	14 zł
- Lech Free smakowe	14 zł
- Lech Premium Free	14 zł
- Duch Sanu 0%	15 zł

Wermouth:

	100 ml
- Martini Bianco	12 zł
- Martini Extra Dry	12 zł
- Martini Fiero	12 zł

Koktajle alkoholowe:

– Porzeczkowa Rozkosz Martini Bianco / prosecco / piwo 0% / czarna porzeczka		250 ml	26 zł
– Lemoniada Barbie Prosecco / syrop różany / syrop poziomka / syrop z cytryny		250 ml	19 zł
– Aperol Spritz Aperol / wino musujące		250 ml	26 zł
– Wybuchowe Prosecco Prosecco / granat / syrop cukrowy		250 ml	24 zł
– Koktajl Hugo Prosecco / syrop z czarnego bzu / sok z cytryny		250 ml	26 zł
– Wybuchowe Mojito Gin / granat / limonka / mięta / syrop Mojito		200 ml	27 zł
– Mojito Rum / syrop Mojito / cytryna / mięta / woda gazowana		200 ml	26 zł
– Negroni Gin / campari / Martini Rosso		100 ml	23 zł
– Whisky in the Jar Whisky / Archers peach / tonik / sok z cytryny / syrop rozmarynowy		150 ml	26 zł
– Margarita Tequila / likier pomarańczowy / sok z limonki / syrop cukrowy		200 ml	26 zł
– Różowe Szaleństwo Gin truskawkowy / tonik różowy / sok z cytryny		300 ml	28 zł
– Martini Royale Martini / Prosecco / sok z limonki		250 ml	25 zł
– Zielona Mila Gorzka żółdkowa / sok ananasowy / Sprite / sok z cytryny		250 ml	26 zł
– Uwodzicielski Malibu / likier truskawkowy / likier czekoladowy / sok z cytryny		120 ml	26 zł
– Pinacolada Rum / sok ananasowy / sok z limonki / mleko kokosowe		200 ml	26 zł
– Martini Fiero z tonikiem lub sokiem wiśniowym		200 ml	22 zł
– Martini Bianco ze Sprite		200 ml	22 zł
– Martini extra dry z oliwkami		100 ml	14 zł



Drzewko Szczęścia:

250 ml **228 zł**

4x Hugo

4x Aperol Spritz

4x Porzeczkowa Rozkosz

– Martini Fiero z tonikiem
lub sokiem wiśniowym

– Martini Bianco ze Sprite

– Martini extra dry
z oliwkami



Słodkoślona WiFi
hasło: slodkoslonarestauracja

Czas oczekiwania na gorące dania
wynosi około 30 min. Przy większym obłożeniu
może on się wydłużyć.

Wszystkie dania przygotowywane są ze świeżych
i w większości z lokalnych produktów

Zapraszamy do zakupu voucherów okolicznościowych
miły prezent z okazji urodzin, rocznicy ślubu...

 /U Zofii Zakład Cukierniczy /slodko slono u zofii uzofii.pl