

Miło Nam Was gościć

Menu



Kochani Goście,

- przy rezerwacjach oraz obsłudze grup 6-osobowych i większych rachunek wystawiany jest łącznie.

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.

Zachęcamy do zakupu voucherów podarunkowych
- podaruj bliskim wyjątkowe kulinarne doświadczenie

Najważniejsze to dobrze zacząć dzień.

Śniadania podajemy do godziny 12.00.

- Bajgiel z szynką, serem, sałatą i pomidorem (1,7,9) 21 zł
- Bajgiel z bekonem, jajkiem sadzonym i pieczarkami (1,3,9) 27 zł
- 🌱 – Bajgiel z jajecznicą (1,3,7) 25 zł
- Maślana chałka w stylu francuskiego tosta, podana z kremowym serkiem i owocami sezonowymi (1,3,7,6,8) 30 zł
- 🌱 – Szakszuka z cukinią, cebulą, papryką, pomidorkami i jajkiem sadzonym (3,7) 27 zł
- Śniadanie angielskie (fasolka w sosie pomidorowym jajko sadzone, kietbaski, bagietka, boczek, pieczarki) (1,3,9) 38 zł
- Tosty francuskie na bogato (1,3,8) 35 zł

Przystawki:

- Proziaki z masłem czosnkowym (1,7) 30 zł
- Proziaki ze smalczykiem i ogórkiem kiszonym (1,7) 32 zł
- Proziaki z serkiem ziołowym i łososiem wędzonym (1,7,4,2) 34 zł
- Tatar z siekanej wołowiny, piklowanymi warzywami z musztardą francuską i oliwą szczypiorkową (1,10) 47 zł

Salatki:

- Sałatka z delikatnym kurczakiem, pomidorkami koktajlowymi, serem Grana Padano i sosem czosnkowym (3,7) 43 zł
- 🌱 – Sałatka z pieczonego batata z serem Halloumi z awokado, orzechami w sosie cytrynowo-miodowo-tymiankowym (7,8,10) 43 zł
- 🌱 – Sałatka z gruszką, serem gorgonzola granatę orzechami w sosie musztardowo-miodowym. (7,8,10) 43 zł

Zupa dnia – pytaj kelnera.

24 zł

Coś dla najmłodszych.

- Zupka dnia 12 zł
- Filecik drobiowy w panierce z frytkami i surówką (1,3,7) 28 zł
- 🌱 – Naleśniki z serem na słodko (1,3,7) 26 zł
- Mleczna czekolada na gorąco z frużeliną wiśniową, mlekiem i piankami (7,3) 350 ml 21 zł
- Biała czekolada na gorąco z cynamonem, anyżem i piankami (7,3) 350 ml 21 zł
- 🌱 – dania wegetariańskie

Dania główne:

- **Filet drobiowy (sous-vide*) nadziewany serkiem chrzanowym, papryką i oliwkami** podany z frytkami, mixem sałat w sosie musztardowo-miodowym (1,3,7,10) 46 zł
- **Pierś kaczki na puree ziemniaczanym z pieczonym jabłkiem,** sosem żurawinowym i warzywami (1,7) 53 zł
- **Polędwiczka wieprzowa z kluseczkami szpinakowymi, na purée dyniowym,** w sosie grzybowym. (1,3,7) 56 zł
- „**Żeberka po naszymu**” w glazurze ze śliwki, whisky i chili z frytkami (1,9) 58 zł
- **Schabowy niedzielny z ziemniakami i kapustą zasmażaną** (1,7,9) 45 zł
- **Filet z dorsza w cieście piwnym, podany na frytkach, z mixem sałat** i sosem tatarskim (1,3,4,7,10) 49 zł
- **Zraz wołowy podany z surówką z czerwonej kapusty w towarzystwie kluski drożdżowej i sosem demi-glace** (1,7,9) 51 zł
- Burgery podawane są z frytkami**
- **Burger wołowy** (1,3,7,9,10) 49 zł
(bułka, sos śliwkowy, mięso wołowe, sałata, rukola, ser wędzony, bekon, sos BBQ, ogórek)
- **Burger z kurczakiem panierowanym w płatkach z serem Cheddar,** pomidorem, piklami i sałatą (1,3,7,9,10) 45 zł
- ✓ – **Wegeburger z serem Halloumi w bułce z colesławem z czerwonej kapusty** i piklowanymi warzywami, podawany z frytkami z batatów (1,7,9,10) 47 zł
- ✓ – **Domowe pierogi** (1,3,7) 26 zł
- **Placki ziemniaczane z gulaszem wieprzowym** (1,2,9,7) 43 zł

Kluska, co zaraz z talerza znika.

- ✓ – **Makaron tagliatelle z kurczakiem, w sosie borowikowym** (1,7) 44 zł
- ✓ – **Makaron tagliatelle z pesto, suszonymi pomidorami, orzechami** i serem Grana Padano. (1,7,8,12) 43 zł
- **Makaron tagliatelle z krewetkami, pomidorkami koktajlowymi i szpinakiem** w sosie winno-maślanym (1,2,7,12) 49zł

Inaczej jak wszędzie.

Pancrocchino:

- ✓ – **tradycyjne** (sos pomidorowy, ser) (1,7) 31 zł
- **z salami** (sos pomidorowy, ser, salami, oliwki, rukola) (1,7) 36 zł
- **z kurczakiem** (sos pomidorowy, ser, kurczak, papryka, kukurydza) (1,7) 36 zł
- ✓ – **z gruszką i gorgonzolą na puree z dyni** (1,7) 36 zł
- **z szynką dojrzewającą** (sos pomidorowy, ser mozzarella, szynka dojrzewająca, rukola, pomidorki koktajlowe) (1,7) 38 zł

- ✓ – dania wegetariańskie

A na koniec dla każdego coś słodkiego.

– Szarlotka z lodami i bitą śmietaną (1,3,7)	25 zł
– Beza Pavlowa z gałką lodu podana z sosem malinowym (3,7)	26 zł
– Fondant czekoladowy na kruszonce migdałowej w towarzystwie lodów polany słonym karmelem (1,3,7,8)	29 zł
– Śliwka pod kruszonką z lodami (1,3,7,8)	31 zł

Gofry – te od nas tak słynne.

– Sam w domu z cukrem pudrem (1,3,7)	9 zł
– Ten drugi ze śmietaną i frużeliną wiśniową (1,3,7)	19 zł
– Z prażonymi jabłkami, gruszkami i cynamonem (1,3,7)	22 zł

Dodatki:

– Frytki steakhouse (1)	150 g	12 zł	– Surówka	100 g	7 zł
– Frytki z batatów	150 g	15 zł	– Kapusta zasmażana (1,7)	200 g	10 zł
– Ziemniaki gotowane	250 g	8 zł	– Mizeria (7)		9 zł
			– Kełchup		2 zł
			– Sos czosnkowy (7)		3 zł

Koktajle owocowo-warzywne:

	250 ml
– Bananowo-truskawkowy (banan, truskawka, mleko, jogurt) (7)	21 zł
– Szpinakowy z kiwi i bananem (banan, kiwi, szpinak, sok pomarańczowy)	23 zł
– Buraczkowy (buraki, nasiona lnu, truskawki, banan, woda)	23 zł

Alergeny:

 1 – Zboża zawierające gluten

 2 – Skorupiaki (krewetki, kraby, homary)

 3 – Jaja

 10 – Gorczyca

 11 – Nasiona sezamu

 12 – Dwutlenek siarki i siarczyny (w winach)



Napoje zimne:

– Soki Cappy	9 zł	– Sprite	10 zł
– Woda Delice	5 zł	– Tonik	10 zł
– Coca-Cola	10 zł	– Fanta	10 zł
– Coca-Cola Zero	10 zł		
– Woda z miętą i cytryną	1L 10 zł		

Kawy:

– Espresso	9 zł
– Americano	10 zł
– Cappuccino małe/duże (7)	11 zł / 13 zł
– Latte Macchiato (7)	14 zł
– Latte smakowe (7)	16 zł
– Flat White (7)	11 zł

Możliwość wymiany mleka na: **bez laktozy, owsiane**

+ 2 zł

Herbaty rozgrzewające

– Malina z rozmarynem (7)	480ml	21 zł
– Żurawina z pomarańczą i cynamonem (7)	480ml	21 zł
– Jabłko z rozmarynem i cynamonem (7)	480ml	21 zł
– Gruszką z goździkiem i tymiankiem (7)	480ml	21 zł
– Pomarańcza z goździkiem, cynamonem i imbirem (7)	480ml	21 zł
– Śliwka z cynamonem i rozmarynem	480ml	21 zł

Herbaty:

– Herbata z cytryną	9 zł
– Herbata smakowa	10 zł

Soki świeżo wyciskane:

– Mix jabłko-pomarańcz-marchew	250 ml	20 zł
– Pomarańcza	250 ml	24 zł

4 – Ryby



5 – Orzeszki ziemne



6 – Soja



7 – Mleko



8 – Orzechy



9 – Seler

ch i suszonych owocach)



12 – Łubin (mąka, przetwory)



13 – Mięczaki



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 ⁽¹⁾	16 zł
– Lech Premium ⁽¹⁾	16 zł
– Duch Sanu: ⁽¹⁾	
- Czarne Złoto (Porter)	18 zł
- Jasne jęczmienne	16 zł
- Imbir z miodem	17 zł
- Legendarny Zakapior	18 zł
- Pigwa-Malina	17 zł
- Pszeniczne	17 zł

Wino:

– Prosecco u Zofii ⁽¹²⁾	150 ml	19 zł
– Prosecco u Zofii ⁽¹²⁾ (karafka)	0,5 L	63 zł
– Wino bezalkoholowe białe ⁽¹²⁾	150 ml	16 zł
– Wino bezalkoholowe czerwone ⁽¹²⁾	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% ⁽¹⁾	16 zł
– Lech Free smakowe ⁽¹⁾	16 zł
– Lech Premium Free ⁽¹⁾	16 zł
– Duch Sanu 0% ⁽¹⁾	17 zł

Wermouth:

	100 ml
– Martini Bianco ⁽¹²⁾	12 zł
– Martini Extra Dry ⁽¹²⁾	12 zł
– Martini Fiero ⁽¹²⁾	12 zł

Koktajle alkoholowe:

– Porzeczkowa Rozkosz (12)

Martini Bianco / prosecco / piwo 0% / czarna porzeczka / lód



250 ml 26 zł

– Lemoniada Barbie (12)

Prosecco / syrop różany / syrop poziomka / syrop z cytryny / lód



250 ml 21 zł

– Aperol Spritz (12)

Aperol / wino musujące / lód



250 ml 26 zł

– Wybuchowe Prosecco (12)

Prosecco / granat / syrop cukrowy / lód



250 ml 24 zł

– Koktajl Hugo (12)

Prosecco / syrop z czarnego bzu / sok z cytryny / lód



250 ml 26 zł

– Gruszka w bąbelkach (12)

Absolut gruszkowy / czarny bez / tymianek / lód



250 ml 26 zł

– Mojito (12)

Rum / syrop Mojito / cytryna / mięta / woda gazowana / lód



200 ml 27 zł

– Negroni (12)

Gin / campari / Martini Rosso / lód



100 ml 23 zł

– Margarita (12)

Tequila / likier pomarańczowy / sok z limonki / syrop cukrowy / lód



200 ml 26 zł

– Różowe Szaleństwo (12)

Gin truskawkowy / tonik różowy / sok z cytryny / lód



300 ml 28 zł

– Martini Royale (12)

Martini / Prosecco / sok z limonki / lód



250 ml 25 zł

Na rozgrzewkę

– Piwo grzane

(pomarańcza, goździk, cynamon, anyż, sok malinowy lub imbirowy)

500 ml 21 zł

– HOT Aperol

(Aperol, białe wino, sok jabłkowy, syrop mango)

300 ml 25 zł

– Gorący czerwony poncz

(syrop owocowy, rum, syrop żurawinowy, woda)

300 ml 21 zł

– Grzaniec jabłko-gruszka

(syrop Szarlotka, Absolut gruszkowy, sok jabłkowy)

300 ml 23 zł

– Wino grzane czerwone

(pomarańcza, cynamon, goździk, anyż)

300 ml 22 zł

– Wino grzane białe

(pieprz czerwony, gałka muskatowa, anyż)

300 ml 22 zł

Drzewko Szczęścia:

250 ml **228 zł**

4x Hugo (12)

4x Aperol Spritz (12)

4x Gruszka w bąbelkach (12)

– Martini Fiero z tonikiem
lub sokiem wiśniowym (12)



200 ml 22 zł

– Martini Bianco ze Sprite (12)



200 ml 22 zł

– Martini extra dry
z oliwkami (12)



100 ml 14 zł





Nasz Gość, który posiada JKM, otrzymuje 5% rabatu*
na przekąski, zupy, dania główne, desery, ciasta, kawy, herbaty
z restauracyjnej karty menu. Warunkiem jest okazanie JKM
w chwili składania zamówienia.

* z rabatu mogą skorzystać jedynie posiadacze karty - upust obejmuje tylko ich zamówienie.

**Zamówienia z kuchni przyjmujemy do pół godziny
przed zamknięciem restauracji.**

Słodkoślona WiFi
hasło: slodkoslonarestauracja

Ciekawostka

* **Sous-vide** – metoda gotowania potraw, w której żywność zamknięta
szczelnie w torebce próżniowej następnie umieszczana jest w kąpeli wodnej
lub parowej w precyzyjnie kontrolowanej temperaturze niższej od tradycyjnego
gotowania, dłużej niż w tradycyjnych procedurach gotowania.



/U Zofii Zakład Cukierniczy



/slodko slono u zofii



uzofii.pl



– dania wegetariańskie