

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) 22 zł
- **Bajgiel z bekonem, jajkiem sadzonym i pieczarkami** (1.3.9) 28 zł
- **Bajgiel z jajecznicą** (1.3.7) 25 zł
- **Mięsna chałka z zielonym pesto, szparagami, rukolą, jajkiem poche polane orzeźwiający sosem z nutą cytrynową** (1.3.7,6.8) 34 zł
- **Szakszuka z cukinią, cebulą, papryką, pomidorkami i jajkiem sadzonym** (3.7) 29 zł
- **Śniadanie angielskie** (fasolka w sosie pomidorowym, jajko sadzone pomidor grillowany, kielbaski, bagietka, boczek, pieczarki) (1.3.9) 39 zł
- **Tosy francuskie na bogato** (1.3.8) 38 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 szczyptorkową** (1.10) 48 zł
- **Sałatka z delikatnym kurczakiem, pomidorkami koktajlowymi, serem Grana Padano i sosem czosnkowym** (3.7) 43 zł
- **Sałatka z pieczonego batata z serem Halloumi i awokado, orzechami w sosie cytrynowo-miodowo-tymiankowym** (7.8,10) 44 zł
- **Sałatka z truskawką, serem gorgonzola, granatem, orzechami w sosie musztardowo-miodowym i kremem balsamicznym.** (7.8,10) 43 zł

Sałatki:

Zupa dnia – pytaj kelnera.

Coś dla najmłodszych.

- **Zupka dnia** 13 zł
- **Filecik drobiowy w panierce z frytkami i surówką** (1.3.7) 31 zł
- **Racuchy z owocami** (1.3.7) 28 zł

🌿 – dania wegetariańskie

Dania główne:

- **Filet drobiowy (sous-vide*) nadziewany serkiem chżanowym, papryką i oliwkami podany z frytkami, mixem sałat w sosie musztardowo-miodowym** (1.3.7,10) 47 zł
- **Piersz kaczki (sous-vide*) z zapiekanką buraczaną na puree z selera polane delikatnym sosem wiśniowym.** (1.7) 56 zł
- **Polędwiczka wieprzowa z kluseczkami, na puree z batata w sosie śmietanowym** (1.3.7) 56 zł
- **„Żeberka po naszymu” w glazurze ze śliwki, whisky i chili z frytkami** (1.9) 58 zł
- **Szabowy niedzielny z ziemniakami i kapustą zasmażaną** (1.7.9) 46 zł
- **Filet z łososia na sałatce z selera naciowego i jabłka z zapiekanką ziemniaczano-marchewkową w sosie burre blanc i mulami** (1.2.3,4,7.9) 58 zł
- **Policzki wołowe z gotąbkim ziemniaczanym, na puree selerowym z sosem demi-glace i warzywami** (1.7.9) 58 zł
- **Burgery podawane są z frytkami**
- **Burger wołowy** (1.3.7,9,10) 49 zł (bułka, mięso wołowe, sałata, rukola, ser cheddar, bekon, sos BBQ, ogórek)
- **Burger z kurczakiem panierowanym w płatkach z serem Cheddar, pomidorem, piklami i sałatą** (1.3.7,9,10) 46 zł
- **Wegeburger z serem Halloumi i zapiekankami ziemnymi z sosem z coleslawem i piklowanymi warzywami, podawany z frytkami z batatów** (1.6,7,9,10) 49 zł
- **Domowe pierogi** (1.3.7) 26 zł
- **Makaron tagliatelle z kurczakiem, cukinią, szpinakiem i pomidorkami koktajlowymi w sosie śmietanowym** (1.7) 45 zł
- **Makaron tagliatelle z zielonym pesto, groszkiem, szparagami, kremowym mascarpone i serem Grana Padano.** (1.7,8,12) 44 zł
- **Makaron tagliatelle z krewetkami, pomidorkami koktajlowymi i szpinakiem w sosie winno-maślanym** (1.2,7,12) 49 zł

Kluska, co zaraz z talerza znikną.

Inaczej jak wszędzie.

- **Pancrocchino:**
- **tradycyjne** (sos pomidorowy, ser) (1.7) 32 zł
- **z salami** (sos pomidorowy, ser, salami, oliwki, rukola) (1.7) 37 zł
- **z kurczakiem** (sos pomidorowy, ser, kurczak, papryka, kukurydza) (1.7) 38 zł
- **z cukinią i szparagami** (sos śmietanowy, rukola, ser feta) (1.7) 38 zł
- **z szynką dojrzewającą** (sos pomidorowy, ser mozzarella, szynka dojrzewająca, rukola, pomidorki koktajlowe) (1.7) 39 zł

🌿 – dania wegetariańskie

A na koniec dla każdego coś słodkiego.

- Szarlotka z lodami i bitą śmietaną (1,3,7) 26 zł
 - Beza Pawłowa z gałką lodu podana z sosem malinowym (3,7) 27 zł
 - Fondant czekoladowy na kruszonce migdałowej w towarzystwie lodów polany słonym karmelem (1,3,7,8) 30 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) 20 zł
 - Z owocami sezonowymi i bitą śmietaną (1,3,7) 24 zł

Dodatki:

- Frytki steakhouse (1) 150 g 13 zł
- Frytki z batatów 150 g 18 zł
- ziemniaki gotowane 250 g 8 zł
- Surówka 100 g 7 zł
- Kapusta zasmażana (1,7) 200 g 10 zł
- Mizeria (7) 10 zł
- Ketchup 2 zł
- Sos czosnkowy (7) 3 zł

Koktajle owocowo-warzywne:

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

Soki świeżo wyciskane:

- Mix jabłko-pomarańcza-marchew 250 ml 20 zł
- Pomarańcza 250 ml 24 zł

Alergeny:

- 1 – Zboża zawierające gluten
- 2 – Skorupiaki (krewetki, kraby, homary)
- 3 – Jaja
- 4 – Ryby
- 5 – Orzeszki ziemne
- 6 – Soja
- 7 – Mleko
- 8 – Orzechy
- 9 – Seler
- 10 – Gorczyca
- 11 – Nasiona sezamu
- 12 – Dwutlenek siarki i siarczyny (w winach i suszonych owocach)
- 13 – Mięczaki

Napoje zimne:

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

Lemoniady:

- Mojito 350ml 21 zł
- Arbużowa 350ml 21 zł
- Truskawkowa 350ml 21 zł
- Rabarbarowa 350ml 21 zł
- Pomarańczowa 350ml 21 zł
- Lawendowa 350ml 21 zł

Kawy:

Na ciepło

- Espresso 9 zł
 - Americano 10 zł
 - Cappuccino małe/guźe (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
- Tiramisu Affagato (7) 22 zł
 - Truskawkowa 25 zł
 - Mrożona (kawa mrożona, mleko, bita śmietana) 20 zł
 - Malinowa (mus malinowy, kawa mrożona, mleko, bita śmietana) 25 zł
 - Truskawkowa (mus truskawkowy, kawa mrożona, mleko, bita śmietana) 25 zł
 - Biscof (krem Biscof, ciasteczka Biscof kawa mrożona, mleko) 25 zł
 - Affagato (dwie gałki lodów, kawa) 22 zł
 - Tiramisu Affagato (7) 22 zł
 - Tiramisu Affagato (7) 26 zł

Matcha:

- Truskawkowa 350ml 27 zł
- Malinowa 350ml 27 zł
- Mango 350ml 27 zł

Herbaty:

- Truskawkowa 400ml 18 zł
 - Malinowa 400ml 18 zł
 - Cytrynowa z miętą 400ml 18 zł
- #### Herbata mrożona
- brzoskwińowa 400ml 18 zł
 - truskawkowa 400ml 18 zł
 - cytrynowa z miętą 400ml 18 zł
- #### Herbata z cytryną
- Herbata smakowa 10 zł

Wódka:

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

Gin:

- Beefeater 9 zł

Rum:

- Havana 10 zł
- Bacardi Black 10 zł

Tequila:

- Olmeca Blanco 14 zł
- Olmeca Gold 14 zł

Piwo butelkowe:

- 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
 - Pszczycze 17 zł

Wino:

- Prosecco u Zofii ⁽¹²⁾ 150 ml 19 zł
- Prosecco u Zofii ⁽¹²⁾ (karafka) 0,5 L 63 zł
- Wino bezałkoholowe białe ⁽¹²⁾ 150 ml 16 zł
- Wino bezałkoholowe czerwone ⁽¹²⁾ 150 ml 16 zł

Whisky:

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

Piwo butelkowe bezałkoholowe 0%:

- Kozel 0% ⁽¹⁾ 16 zł
- Lech Free smakowe ⁽¹⁾ 16 zł
- Lech Premium Free ⁽¹⁾ 16 zł
- Duch Sanu 0% ⁽¹⁾ 17 zł

Wermouth:

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

Koktajle alkoholowe:

- **Porzeczkowa Rozkosz** ⁽¹²⁾ 250 ml 28 zł
Martini Bianco / prosecco / piwo 0% / czarna porzeczka / lód
- **Lemoniada Barbie** ⁽¹²⁾ 250 ml 23 zł
Prosecco / syrop różany / syrop poziomka / syrop z cytryny / lód
- **Aperol Spritz** ⁽¹²⁾ 250 ml 28 zł
Aperol / wino musujące / lód
- **Aperol mrożony** ⁽¹²⁾ 250 ml 28 zł
Aperol / wino musujące / lód
- **Kokos-truskawka** ⁽¹²⁾ 250 ml 29 zł
Malibu / likier truskawkowy / prosecco
- **Lilleł Mojito** ⁽¹²⁾ 250 ml 29 zł
Wino Lilleł / rum / spirte / syrop mojito / lód
- **Niebieski Lilleł** ⁽¹²⁾ 250 ml 29 zł
Wino Lilleł / Bols Curacao / spirte / woda gazowana
- **Mojito** ⁽¹²⁾ 200 ml 27 zł
Rum / syrop Mojito / cytryna / mięta / woda gazowana / lód
- **Negroni** ⁽¹²⁾ 100 ml 25 zł
Gin / campari / Martini Rosso / lód
- **Malinowa pokusa** ⁽¹²⁾ 200 ml 28 zł
Grenadina / Bacardi malinowe / sok cytrynowy / lód
- **Różowe Szaleństwo** ⁽¹²⁾ 300 ml 29 zł
Gin truskawkowy / tonik różowy / sok z cytryny / lód
- **Rasberry Limoncello Spritz** ⁽¹²⁾ 250 ml 29 zł
Limoncello / Prosecco / syrop malinowy / woda gazowana / lód
- **Lawenda Limoncello Spritz** ⁽¹²⁾ 250 ml 29 zł
Limoncello / Prosecco / sok lawendowy / woda gazowana / lód
- **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

Drzewko Szczęścia: 288 zł



Efekt WOW przy stoliku

tylko z naszym

Drzewkiem Szczęścia

12 drinków - 3 smaki

- mnóstwo dobrej zabawy



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 kąpieli 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