

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** (1,7,9,11) 23 zł
- **Bajgiel z bekonem, jajkiem sadzonym i pieczarkami** (1,3,7,9,11) 30 zł
- **Bajgiel à la Cezar z kurczakiem, bekonem, sałatą, pomidorami, rukolą i autorskim sosem Cezar** (1,3,7,11) 37 zł
- **Śniadanie angielskie** (fasolka w sosie pomidorowym, jajko sadzone pomidor grillowany, kielbaski, boczek, pieczarki, bagietka) (1,3,7) 39 zł
- **Tosty francuskie na bogato** (jajko sadzone, tosty francuskie, sałatka z sosem vinegreť i owocami, avocado) (1,3,7) 38 zł
- **Chałka z jajkiem Poche i pomidorami** (tostowana chałka, jogurt, pomidory na ciepło z czosnkiem i szpinak, jajko Poche z sosem z nutą cytrynową) (1,3,7) 36 zł
- **Proziak z serkiem i śliwką na słodko** (karmelizowane śliwki, serek cynamon, prażone migdały i orzechy) (1,3,7,8) 29 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** (1,4,7) 38 zł
- **Tatar z siekanej wołowiny, piklowanymi warzywami z musztardą francuską i oliwą szczypiorkową** (1,10) 48 zł

Sałatki:

- **Sałatka z delikatnym kurczakiem, pomidorkami koktajlowymi, serem Grana Padano, bekonem, grzankami i naszym autorskim sosem** (3,7,10) 44 zł
- **Sałatka z pieczonego batata z serem Halloumi z awokado, orzechami w sosie cytrynowo-miodowo-tymiankowym** (7,8,10) 44 zł
- **Sałatka z pieczoną dynią i kaszą pęczak** (dynia, kasza pęczak, szpinak, ser feta, orzechy włoskie, sos z suszonych pomidorów) (1,7,8,10) 42 zł

Zupa dnia – pytaj kelnera.

28 zł

Coś dla najmłodszych.

- **Zupka dnia** 15 zł
- **Filecik drobiowy w panierce z frytkami i surówką** (1,3,7) 34 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) 47 zł
- **Pierś z kaczki (sous-vide*)** na puree ziemniaczano-selerowym, pieczone jabłko z żurawiną i karmelizowane warzywa sezonowe (1,7,9) 62 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) 46 zł
- **Golonka z ziemniakami opiekany**mi i kapustą zasmażaną (1,7,9) 55 zł
- **Polędwiczka wieprzowa Słodko-Słona** (zapiekanka ziemniaczana, karmelizowana gruszka, sos gorgonzola, warzywa i orzechy) (1,3,7) 57 zł
- **Fish & Chips** (ryba, frytki, sos tatarski, sałatka z sosem miodowo-musztardowym) (1,3,4,7) 58 zł
- **Gołąbki na puree ziemniaczanym z sosem grzybowym** (1,3,7) 39 zł
- **Domowe pierogi** (1,3,7) 26 zł

Burgery podawane są z frytkami

- **Burger wołowy** z plackiem ziemniaczanym, panierowanym serem, bekonem, ogórkiem konserwowym, cebulą i sosem autorskim (1,3,7,9,10,11) 51 zł
- **Burger w proziaku** z szarpaną wieprzowiną, sałatą, sos, piklowana cebula i korniszon (1,3,7,9,10,11) 49 zł
- **Wegeburger** z panierowanym serem Halloumi, sałatą, piklowaną dynią, rukolą i sos żurawinowy, podawany z frytkami z batatów (1,7,9,10,11) 51 zł

Kluska, co zaraz z talerza znika.

- **Makaron tagliatelle z kurczakiem, i grzybami** w sosie winno-śmietanowym (1,3,7) 45 zł
- **Makaron tagliatelle z krewetkami, pomidorkami koktajlowymi i szpinakiem** w sosie winno-maślanym (1,2,7) 49zł
- **Knedle twarogowe z owocami sezonowymi** w sosie waniliowym (1,3,5,7,8) 35zł

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 gruszką i gorgonzolą** (sos żurawinowy, rukola) (1,7) 39 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 Pavlova z gałką lodu podana z sosem malinowym (3,7)	28 zł
– Fondant czekoladowy na kruszonce migdałowej w towarzystwie lodów polany słonym karmelem (1,3,7,8)	30 zł
– Śliwka pod kruszonką (1,3,7,8)	29 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	– Surówka	100 g	7 zł
– Frytki z batatów	150 g	18 zł	– Kapusta zasmażana (1,7)	200 g	10 zł
– Ziemniaki gotowane	250 g	8 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)
 12 – Łubin (mąka, przetwory)  13 – Mięczaki

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
– Podwójne Espresso	12 zł
– Americano	10 zł
– Flat White (7)	11 zł
– Cappuccino małe/duże (7)	11 zł / 13 zł
– Latte Macchiato (7)	14 zł
– Latte Smakowe (7)	16 zł
– Latte Śliwka w czekoladzie (7)	18 zł
– Latte Jabłko w cynamonie (7)	18 zł

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

Herbaty:

– Herbata z cytryną	9 zł
– Herbata smakowa	10 zł

Herbaty Rozgrzewające:

– Żurawinowe Ciepło	21 zł
– Malinowy Rozmaryn	21 zł
– Śliwka	21 zł
– Gruszka z nutą Tymianku	21 zł
– Pomarańczowa Rozgrzewka	21 zł
– Jabłkowy Sad	21 zł

– Dzbaneł pełen ciepła (1,5L aromatycznej rozgrzewającej herbaty pełnej owoców i przypraw)	51 zł
--	-------

Matcha:

– Zielona Delikatność (matcha, spienione mleko)	300ml	25 zł
– Zielone Jabłuszko (matcha, spienione mleko, syrop z pieczonych jabłek)	300ml	27 zł
– Orzechowa Chmurka (matcha, spienione mleko, syrop orzechowy, orzeszki)	300ml	27 zł

Rozgrzewające Przyjemności:

– Grzane piwo z korzennymi przyprawami i pomarańczą (sok malinowy lub imbirowy)	500ml	21 zł
– Grzane białe wino z gruszką, kolorowym pieprzem i syropem z czarnego bzu	200ml	23 zł
– Grzane czerwone wino z pomarańczą, cynamonem, anyżem, goździkiem i miodem	200ml	23 zł
– Grzany Aperol (aperol, białe wino, sok jabłkowy, syrop mango)	300ml	31 zł
– Grzaniec Gruszkowo-Jabłkowy (syrop jabłkowy, syrop waniliowy, Absolut gruszkowy i sok jabłkowy)	220ml	26 zł



Wódka:

	40 ml	500 ml
– Wyborowa	7 zł	70 zł
– Baczewski	9 zł	100 zł
– Żołądkowa Gorzka	7 zł	
– Żubrówka Bison Grass	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
- Śliwkowe bezglutenowe	18 zł

Wino:

– Prosecco u Zofii ⁽¹²⁾	150 ml	19 zł
– Prosecco u Zofii (karafka) ⁽¹²⁾	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
– Duch Sanu 0% smakowe ⁽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 28 zł

– Lemoniada Barbie (12)

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

 250 ml 23 zł

– Aperol Spritz (12)

Aperol / wino musujące / lód

 250 ml 28 zł

– Rajskie Jabłko (12)

Syrop z pieczonych jabłek / prosecco / woda gazowana

 250 ml 26 zł

– Złota Brzoskwinia (12)

Aperol / likier brzoskwiowy / puree z mango / prosecco
/ sok z cytryny / woda gazowana

 250 ml 28 zł

– Gruszka w Bąbelkach (12)

Absolut gruszkowy / syrop czarny bez / prosecco / woda gazowana

 250 ml 28 zł

– Mojito (12)

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

 200 ml 27 zł

– Negroni (12)

Gin / campari / Martini Rosso / lód

 100 ml 25 zł

– Malinowa pokusa (12)

Grenadina / Bacardi malinowe / sok cytrynowy / lód

 200 ml 28 zł

– Różowe Szaleństwo (12)

Gin truskawkowy / tonik różowy / sok z cytryny / lód

 300 ml 29 zł

– 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

8 DRINKÓW

2 WYBRANE SMAKI

200 zł

(25 zł za drinka)

Efekt WOW przy stoliku

tylko z naszym

Drzewkiem Szczęścia



12 DRINKÓW

3 WYBRANE SMAKI

288 zł

(24 zł za drinka)

Mnóstwo dobrej zabawy

Idealne do wspólnego

świętowania



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: sladkoslonarestauracja

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