

P R Z Y S T A W K I: starters:

Jesienne warzywa panierowane w tempurze z orzechowym sosem satay

16 zł

Seasonal vegetable tempura with peanut satay dipping

Skorzonera pieczona w płatkach migdałów, podana z cytrusową gniecioną marchwią

19 zł

Scorzonera baked with almond flakes, served with mashed carrot and citrus

Panierowane udko z kurczaka podane z piklowanymi warzywami

17 zł

Fried chicken leg with pickled vegetables

Tatar ze śledzia marynowanego w soku z ogórka, z miętą, jabłkiem, rzodkiewką i kwaśną śmietaną

19 zł

Baltic herring tatar, marinated with cucumber and mint juice, served with apple, raddish and sour cream

Krewetkowe ceviche z kiwi, szczypiorkiem, kielkami groszku i kumkwatem

26 zł

Shrimp ceviche, with kiwi fruit, pea sprouts and kumkwat

Z U P Y: soups:

Azjatycka zupa rybna na dorszu, z trawą cytrynową, kolendrą, miętą i szpinakiem, chilli oraz noodlami

17 zł

Asian cod fish soup with korriander, mint and spinach, chilli and noodles

Wegański krem z kalafiora i batatów na mleku ryżowym, z oliwą bazyliowo – pietruszkową oraz chipsami z kolorowych ziemniaków

16 zł

Vegan cream soup of cauliflower and sweet potatoes, with basil – and paerslet oliv and potato chips

DANIA GŁÓWNE: main courses:

**Kalafior pieczony w pikantnej Harrisie,
na hummusie cytrusowym**

23 zł

Cauliflower baked with spicy harrisa, with citrus hummus pasta

**Smażone wędzone tofu, podane na kaszy
kuskus, z miętą i granatem**

28 zł

Fried smoked tofu cheese, served with cous cous with pomegranate and mint

**Pieczone warzywa sezonowe, z
marynowaną rzodkwią oraz prażonymi
orzechami**

21 zł

Warm salad of baked seasonal vegetables served with pickled raddish and nuts

**Wątróbka indycza w sosie teriyaki podana
na sałatce z pieczonych warzyw z
marynowaną rzepą i orzechami**

27 zł

Turkey liver in teriyaki sayce, served with salad of baked vegetables with marinated turnip and roasted nuts

**Filet ze świeżej makreli smażonej na
palonym maśle, z piklowaną młodą
kapustą i marchwią**

39 zł

Fresh mackerel fish file, panned with butter, served with pickled young cabbage and carrot

**Karkówka pieczona z sosem miodowo –
pomidorowym z estragonem, podana z
chipsami z kolorowych ziemniaków**

29 zł

Pork chops baked with honey and tomato sauce with tarragon, served with potato chips

**Stek z wołowiny argentyńskiej, podany z
frytkami z polenty, sosem BBQ i świeżą
sałatką**

59 zł

Argentine beef steak served with baked polenta fries, homemade BBQ sauce and fresh salad

**Krewetki tygrysie smażone z kielbasą
chorizo, podane na pieczonych w
miodzie i tymianku warzywach
sezonowych, z orzechami i marynowaną
rzepą**

38 zł

Shrimps fried with chorizo sausage, served with salad of baked seasonal vegetables, with marinated turnip and roasted nuts

CEZAR

Pierś z kurczaka podawana na sałatach w sosie Caesar, z parmezanem, pomidorkami koktajlowymi, plasterkami boczku i grzankami czosnkowymi

27 zł

Chicken breast with salad in caesar sauce, cherry tomatoes, parmesan cheese, bacon strips and garlic bread

PESTO

Pierś z kurczaka podawana na sałatach w sosie pesto, z mozzarellą, pomidorkami koktajlowymi i orzechami

27 zł

Chicken breast with salad in pesto sauce, mozzarella cheese, cherry tomatoes and nuts

ŁOSOŚ TERIYAKI

Stek z łososia karmelizowany w sosie teriyaki, podawany na sałatach z olejem sezamowym, imbirem marynowanym, chilli, sezamem i kolendrą

36 zł

Salmon steak caramelised in teriyaki sauce, served with salad in saesam oil, marinated ginger, chilli, saesam seeds and korriander

KREWETKI

Krewetki podawane z sałatami w sosie Caesar, parmezanem, pomidorkami koktajlowymi oraz grzankami czosnkowymi

36 zł

Shrimps served with salad in caesar sauce, parmesan cheese, cherry tomatoes and Garlic bread

NASZE PIEROGI: Polish dumplings:

PIEROGI Z CIEŁĘCINĄ

Domowej roboty pierogi z mięsem cielęcym oraz sosem grzybowym na whisky 24 zł

Homemade polish dumplings with veal meat and mushroom and whiskey sauce

ZAPIEKANE Z SOCZEWICĄ

doprawione kminem rzymskim, podane z sosem z ciecierzycy 19 zł

Baked dumplings stuffed with lentils and kumin, served with chickpeas dip

Z MIĘSEM 18 zł

With meat

RUSKIE 18 zł

With potatoes and cheese

ZE SZPINAKIEM 18 zł

With spinach

DLA DZIECIAKÓW: For little ones:

KURCZACZEK + FRYTKI 17 zł

Chicken breast + french fries

MAKARON + SOS POMIDOROWY

17 zł

Pasta + tomato sauce

PIZZA A'LA STACJA SOPOT

Our original pizza recipe:

Pizza na spodzie z chrupkiego, szwedzkiego chleba, z mozarellą, hiszpańską kiełbasą choriso, sosem pesto i rukolą

26 zł

Swedish crispbread pizza with mozzarella cheese, choriso, pesto sauce and rocket salad

Wegetariańska pizza na spodzie z chrupkiego, szwedzkiego chleba z mozarellą, sosem pesto i rukolą

25 zł

Wegetarian version with mozzarella cheese, rocket salad and pesto sauce

DESSERTY : Desserts:

BAZYLIOWY SERNIK

MASCARPONE 15 zł

Carmel mascarpone cheesecake

DESERDNIA

Today's special dessert

GORĄCA CZEKOLADA 12 zł

Hot chocolate

Z ORZECHÓWKĄ 17 zł

Hot chocolate with hazelnut vodka

CZEKOLADA Z MALINÓWKĄ 17 zł

Hot chocolate with raspberry vodka

KAWA CAFFE VERGNANO

BIAŁA KAWA MAŁA 7 zł DUŻA 10 zł

White coffee small 7 zł large 10 zł

CZARNA KAWA MAŁA 6 zł DUŻA 8 zł

Black coffee small 6 zł large 8 zł

LATTE 10 zł

LATTE MACHIATO 11 zł

ESPRESSO 6 zł

ESPRESSO DOPPIO 10 zł

CAPPUCINO 8 zł

CAPPUCINO GRANDE 11 zł

JESIENNE LATTE Z SYROPEM
CIASTECZKOWYM 13 zł

HERBATY SYPANE 6 zł

Tea 6 zł

earl grey / zielona / zielona z pigwą / owocowa

EARL GREY Z POMARAŃCZĄ I MIODEM 8 zł
earl grey with orange and honey

HERBATA Z KONFITURĄ Z MALIN 9 zł earl
grey with raspberry chutney

HERBATY Z NALEWKĄ 14 zł

- pigwową, wiśniową, malinową

Tea with vodka 14 zł

- quince vodka, cherry vodka, raspberry vodka

ROZGRZEWAJĄCY NAPAR

Na bazie cytrusów, miodu, rozmarynu, laski
cynamonu i gwiazdki anyżu 12 zł

Hot lemonade with citrus, honey, cinnamon
stick, rosemary and anise stars

ROZGRZEWAJĄCY NAPAR

Z RUMEM 19 zł

Hot lemonade with rum

COLA, SPRITE 6 zł

SOK JABŁKOWY 6 zł

Apple juice

PIWO : beers:

DOMOWA LEMONIADA CYTRUSOWA 12 zł

Homemade citrus lemonade

DOMOWA LEMONIADA GREJPFRUTOWA
Z ROZMARYNEM 12 zł

Homemade lemonade of grapefruit and
rosemary

KOKTAJL Z PIETRUSZKI, LIMONKI,
POMARAŃCZY I BANANA 12 zł

Paersley cocktail with lime, orange and banana

SOK WYCISKANY Z POMARAŃCZY 12 zł

Fresh squeezed orange juice

SOK WYCISKANY Z GREJPFRUTÓW 13 zł

Fresh squeezed grapefruit juice

WODA GAZOWANA / NIEGAZOWANA 6 zł

Still water / sparkling water

KARAFKA WODY 1 litr 9 zł

Karaf of water 1 liter

PERŁA - 9 zł

lager beer

SPECJAL - 12 zł

lager beer

ŻYWIEC BIAŁE - 10 zł

wheat beer

ŻYWIEC APA 12 zł

ŻYWIEC SAISON 12 zł

GRIMBERGEN 0,33 l - 12 zł

PIWO + SOK 11 zł

beer with juice

GRZANE WINO 13 zł

Hot wine

GRZANE PIWO 13 zł

Hot beer

W I N O : wines:

WINO DOMOWE BIAŁE WYTRAWNE
CATARATTO CHARDONNAY

House white dry wine cataratto chardonay

WINO DOMOWE CZERWONE WYTRAWNE
MERLOT

House red dry wine Merlot

KIELISZEK 120 ml – 11 zł / KARAFKA 0,5 l – 36 zł

Glass 120 ml – 11 zł / karaf od 0,5 liter – 36 zł

AL K O H O L E : alcohol:

KARAFKA PROSECCO 0,5 L 36 zł

MOHITO 18 zł

CAIPIROSHKA 18 zł

CUBA LIBRE 18 zł

APEROL CIDER 18 zł

GIN+TONIC 18 zł

VODKA 8 - 12 zł

SOPLICA PIGWOWA quince vodka 8 zł

SOPLICA WIŚNIOWA cherry vodka 8 zł

SOPLICA ORZECHOWA walnut vodka 8 zł

SOPLICA ŚLIWKOWA plum vodka 8 zł

SOPLICA MALINOWA raspberry vodka 8 zł

JACK DANIELS 15 zł

JAMESON 14 zł

JOHNNY WALKER BLACK 18 zł

RED STAG 16 zł

JIM BEAM 16 zł

GRANTS 14 zł

CHIVAS 16 zł

INNE ALKOHOLE DOSTĘPNE PRZY BARZE

Other alcohols available at the bar