

DANIA GŁÓWNE main courses

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

29 zł

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

**Pierś z kaczki sous vide podana na puree z
selera z chorizo, z sosem śliwkowym,
chipsem z selera oraz oliwą pietruszkową**

42 zł

Duck breast cooked sous vide, served with celery
puree with chorizo sausage, with plum sauce, celery
chips and parsley olive

**Stek z antrykotu argentyńskiego 300 g,
podany z młodym szpinakiem z grzybami i
kruszonką z chleba, cebulą cukrową, sosem
Juus i młotkowanym pieprzem**

79 zł

Argentinian entrecote steak 300 g,
served with young spinach with mushrooms and
bread crumble, sugar onion, Juus sauce and a
steakhouse pepper

**Filet ze świeżej makreli marynowanej w
tymianku i skórce cytryny, podana z kaszą
pęczak z marchwią pieczoną w miodzie
gryczanym oraz pesto z papryki**

39 zł

Fillet of fresh mackerel fish marinated in thyme and
lemon zest, served with barley groats with carrots
baked with honey and paprika pesto

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

38 zł

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

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

24 zł

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

**Micha 'BOWL' wegański
bezglutenowe kluski ryżowe / tofu
marynowane w prażonym chilli, warzywa w
czarnej tempurze / piklowana kalarepa**

27 zł

Vegan bowl with:

Gluten free rye noodles / tofu marinated with roasted
chilli / vegetables in black tempura / pickled kohlrabi

MAKARON

**Pasta fresca z krewetkami, pomidorami
koktajlowymi oraz parmezanem**

36 zł

Pasta fresca with shrimps, cherry tomatoes and
parmesan cheese

NASZE PIEROGI polish dumplings:

PIEROGI Z KACZKĄ

pierogi faszerowane mięsem z kaczki,
z żurawiną oraz sosem śliwkowym

26 zł

Homemade polish dumplings stuffed with duck meat
and cranberry, served with plums sauce

ZAPIEKANE Z BAKŁAŻANEM

wegetariańskie pierogi z bakłażanem, cukinią
i papryką, podawane z domowym humusem

19 zł

Baked dumplings stuffed with aubergine and
zucchini and paprika, served with homemade
hummus

PIEROGI Z MIĘSEM 18 zł

Dumplings with meat, served with paned bacon and
onion

PIEROGI RUSKIE Z OKRASĄ 18 zł

With potatoes and cheese, served with paned bacon
and onion

SAŁATKI A'LA STACJA SOPOT

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 carmelised in teriyaki sauce, served with salad in saesam oil, marinated ginger, chilli, saesam seeds and coriander

KREWETKI

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

36 zł

Shrimps served with salads in Caesar sauce, with parmesan cheese, cherry tomatoes and garlic bread

PIZZA A'LA STACJA SOPOT

Our original crispbread pizza recipe

Pizza na spodzie z chrupkiego, szwedzkiego chleba, z mozzarellą, hiszpańską kielbasą 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 mozzarellą, sosem pesto i rukolą

25 zł

Wegetarian version with mozzarella cheese, rocket salad and pesto sauce

DLA DZIECIAKÓW For little ones

KURCZACZEK + FRYTKI + SURÓWKA

22 zł

Chicken breast + french fries + salad

DOMOWA ZUPKA POMIDOROWA

z kluseczkami jogurtowymi

15 zł

Homemade tomato soup with yoghurt noodles

DESERY Desserts

BAZYLIOWY SERNIK

MASCARPONE 15 zł

Basil mascarpone cheesecake

DESER DNIA

Today's special dessert

GORĄCACZEKOLADA 14 zł

Hot chocolate

ZORZECHÓWKĄ 19 zł

Hot chocolate with hazelnut vodka

CZEKOLADAZMALINÓWKĄ 19 zł

Hot chocolate with raspberry vodka

KAWA CAFFEE 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 GRANDE 11 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

DOMOWA LEMONIADA CYTRUSOWA 12 zł

Homemade citrus lemonade

DOMOWA LEMONIADA GREJPFROTOWA

Z ROZMARYNEM 12 zł

Homemade lemonade of grapefruit and rosemary

SOK WYCISKANY Z POMARAŃCZY 15 zł

Fresh squeezed orange juice

SOK WYCISKANY Z GREJPFROTÓW 15 zł

Fresh squeezed grapefruit juice

WODA GAZOWANA / NIEGAZOWANA 6 zł

Still water / sparkling water

KARAFKA WODY 1 liter 9 zł

Karaf of water 1 liter

COLA , SPRITE 6 zł

SOK JABŁKOWY 6 zł

Apple juice

PIWO beers

PERŁA 9 zł

SPECJAL 12 zł

ŻYWIEC BIAŁE 10 zł

ŻYWIEC APA 12 zł

ŻYWIEC IPA

GRIMBERGEN 0,3 13 zł

BLANCHE / BLONDE / DOUBLE

GRIMBERGEN 0,5l 18 zł

GRZANE PIWO 13 zł

Hot beer

GRZANE WINO 13 zł

Hot wine

DRINKI ALKOHOLE

MOHITO 21 zł

GINGER MOHITO 23 zł

CUBA LIBRE 18 zł

CAIPIROSHKA 21 zł

RASPBERRY CAIPIROSHKA 23 zł

RASPBERRY DAIQUIRI 23 zł

GIN + TONIC (spytaj o wybór ginów)

(ask for the selection of gins)

APEROL SPRITZ 22 zł

SOPLICA PIGWOWA 8 zł
quince vodka

SOPLICA WIŚNIOWA 8 zł
cherry vodka

SOPLICA ORZECHOWA 8 zł
walnut vodka

SOPLICA ŚLIWKOWA 8 zł
plum vodka

SOPLICA MALINOWA 8 zł
raspberry vodka

WODKA TASTING

selection of 4 polish flavoured vodkas 28 zł

JACK DANIELS 16 zł

JAMESON 14 zł

JOHNNIE WALKER BLACK 22 zł

JIM BEAN 16 zł

other alcohols available at the bar

W I N O w i n e s

WINO DOMOWE BIAŁE WYTRAWNE

CATARATTO CHARDONNAY Siciliane

House white dry wine cataratto chardonay

WINO DOMOWE CZERWONE WYTRAWNE MERLOT Siciliane

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

PROSECCO 125 ml 11 zł / 0,5 l 40 zł / 750 ml 65 zł

COLIBRI CHARDONNAY FRIZANTE BIANCO 750 ml 75 zł

BARONE MONTALTO PASSIVENTO ROSSO Terre Siciliane 750 ml 85 zł

BARONE MONTALTO PASSIVENTO BAINCO Terre Siciliane 750 ml 85 zł

W I N A P O L S K I E

P O L I S H W I N E S

Winnica Turnau RONDO REGENT 2018 750 ml 175 zł

Winnica Turnau ROSE 2018 750 ml 155 zł

Winnica Turnau SOLARIS 2018 750 ml 175 zł

We invite You to try some of polish best wines from young wineries from western Poland.

