GOTUJEMY NA BIEŻĄCO - SAMI WYPIEKAMY PIECZYWO I KISIMY KAPUSTĘ.

POMARAŃCZOWA PLAŻA
RESTAURACJA & HOTEL

POLECAMY NASZE HERBATY

POMARAŃCZOWA
17 zł

ROZMARYNOWA
17 zł

DANIA GŁÓWNE

ŚNIADANIA

8:00-12:00

NA DRUGIEJ STRONIE

POMARAŃCZOWA PLAŻA - SOPOT

NA POCZĄTEK

Krewetki w palonym maśle, 7 szt. - 48 zł polecamy
Czosnek, chili, maślana grzanka z chałki. Do dzielenia.

Tatar z łososia - 38 zł
Kapary, cebula, lekko miodowy sos, chrupiąca grzanka.

Koszyk owoców morza - 42 zł
Krewetki, kalmary, szprotki, frytki i 3 sosy. Do wspólnego stołu.

Placki ziemniaczane, 5 szt. - 26 zł
Kwaśna śmietana.

Pieczony ziemniak - 35 zł
Gzik i marynowany łosoś.

Śledź po kaszubsku - 25 zł
Żytnie pieczywo.

Kalmary smażone - 32 zł
Sos koktajlowy.

Szprotki smażone - 23 zł
Sos koktajlowy.

Bruschetta z pomidorami - 25 zł
Rukola, oliwa ziołowa, Grana Padano.

ZUPY

Sopocka zupa rybna - 32 zł polecamy
Łosoś, warzywa, mleko kokosowe, paluch cebulowy.

Żurek - 30 zł
Zakwas żytni, biała kiełbasa, wędzony boczek, grzyby, jajko, paluch cebulowy.

Krem z pieczonej dyni - 26 zł nowość!
Na mleku kokosowym, podany ze świderkiem serowym.

CHLEB NA WYNOS

Chleb pszenny / żytni - 19 zł
Wypiekany na miejscu, bez chemii, na naturalnym zakwasie.

DLA PUPILA

Danie z drobiem, 200 g - 28 zł
Indyk, wątróbka i serca z indyka, pieczona dynia.

Danie z wołowiną, 200 g - 30 zł
Wołowina, wątróbka wołowa, pieczony batat.

SMAK MORZA

Z MORZA

Patelnia sopockich rybaków dla 2 osób - 160 zł
Dorsz, łosoś i sandacz, frytki, placki ziemniaczane, masło ziołowe, surówki i sos.

Sola lemon z masłem ziołowym i kaparami - 59 zł nowość!

Sandacz smażony - 74 zł nowość!
Ziemniaki purée, sos grzybowy.

Łosoś pieczony w ziołach - 69 zł polecamy
Pak choi, dzikie brokuły, aksamitny sos holenderski.

Gołąbki z dorsza i łososia - 49 zł
Delikatne rybne gołąbki w kremowym sosie koperkowym.

Pstrąg pieczony - 64 zł
Masło ziołowo-czosnkowe, pieczony w pergaminie.

Mule w sosie winno-maślanym - 54 zł
Zioła, focaccia, aromatyczny bulion maślany.

RYBA NA WAGĘ

ŚREDNIA PORCJA OK. 250 G

Dorsz, 100 g - 27 zł
Smażony, pieczony lub na parze.

Łosoś, 100 g - 25 zł polecamy
Smażony, pieczony lub na parze.

Halibut, 100 g - 20 zł
Smażony, pieczony lub na parze.

DESERY

Beza z kremem śmietankowym z białą czekoladą i owocami - 25 zł

Panna cotta z musem mango-marakuja, 200 g - 27 zł
Klasyczna panna cotta z musem mango i marakui.

Panna cotta z musem truskawkowym, 200 g - 22 zł
Klasyczna panna cotta z musem truskawkowym.

Sernik baskijski ze słonym karmelem - 24 zł
Kremowy środek, wyrazisty smak, słony karmel.

Finansjer pistacjowy - 29 zł

Brownie - 24 zł
Intensywnie czekoladowe, bez glutenu.

Trufle - 7 zł
PEŁNA OFERTA DESERÓW DOSTĘPNA W WITRYNIE

SŁODKI FINAŁ

Z LĄDU

Żeberka z musztardowym BBQ - 56 zł nowość!
Podane z pieczonym ziemniakiem.

Burger wołowy - 49 zł polecamy
Wołowina 200 g, bułka maślana, cheddar, pikle, bekon, sałata, pomidor, cebula, sos musztardowy.

Schab panierowany - 54 zł
Kapusta zasmażana, ziemniaki gotowane.

Grillowana pierś kurczaka supreme - 58 zł
Frytki, sałatka z winegretem, majonez chipotle, oliwa czosnkowa.

MAKARONY, SAŁATY, PIEROGI

Kluski z leśnymi grzybami - 59 zł polecamy
Kluski ziemniaczane, kremowy sos z leśnych grzybów.

Makaron udon z polędwicą wołową - 55 zł nowość!
Papryka, boczniak, cebula, chili, pak choi.

Pierogi z konfitowaną karkówką - 39 zł nowość!
Sos pieczeniowo-grzybowy, konfitura z czerwonej cebuli.

Sałata z krewetkami - 54 zł
Sałata rzymska, guacamole, pomidorki, papryka, krewetki w oliwie czosnkowo-ziołowej z chili, winegret.

Sałata a'la Cezar - 45 zł
Sałata rzymska, sos Cezar, kapary, Grana Padano, grzanki, pomidorki, boczek i grillowany kurczak.

DLA DZIECI

Fileciki z kurczaka w panko - 29 zł
Frytki, surówka z marchewki.

Rosół - 24 zł
Domowy makaron i marchewka.

Rybka pirata - 34 zł
Łosoś, frytki, surówka z marchewki.

Makaron penne - 24 zł
Sos pomidorowy.

DODATKI DO DAŃ

Frytki - 12 zł
Świeże warzywa na parze - 12 zł
Buraki pieczone z miodem i sezamem - 12 zł nowość!
Ziemniaki gotowane - 10 zł
Placki ziemniaczane, 3 szt. - 14 zł
Colesław ze świeżym chrzanem - 8 zł
Kiszona kapusta własnej produkcji - 8 zł
Focaccia - 4 zł
Sos koktajlowy / ketchup - 2 zł

KUCHNIA Z WIDOKIEM NA MORZE

PIZZA 32 CM

14 KOMPOZYCJI

Nduja - 44 zł nowość!
Sos pomidorowy, mozzarella Fior di Latte, nduja, czerwona cebula.

Tartufo e mascarpone - 41 zł nowość!
Mozzarella Fior di Latte, pasta truflowa, mascarpone.

Tartufo piccante - 49 zł nowość!
Mozzarella Fior di Latte, pasta truflowa, salami piccante, mascarpone.

Crudo - 46 zł polecamy
Sos pomidorowy, mozzarella Fior di Latte, szynka parmeńska, rukola, Grana Padano.

Diavola - 45,50 zł polecamy
Sos pomidorowy, mozzarella Fior di Latte, salami piccante, cebula, Grana Padano.

Capricciosa - 41,50 zł
Sos pomidorowy, mozzarella Fior di Latte, szynka, pieczarki, karczochy, oliwki.

Bolonia - 41,50 zł
Sos pomidorowy, mozzarella Fior di Latte, salami, bekon, papryka, gorgonzola.

Quattro Formaggi - 41,50 zł
Mozzarella Fior di Latte, gorgonzola, cheddar, Grana Padano.

Salame Piccante - 44,50 zł
Sos pomidorowy, mozzarella Fior di Latte, salami piccante.

Salame - 37,50 zł
Sos pomidorowy, mozzarella Fior di Latte, salami Napoli.

Prosciutto e Funghi - 34,50 zł
Sos pomidorowy, mozzarella Fior di Latte, szynka, pieczarki.

Pomarańczowa - 34,50 zł
Sos pomidorowy, mozzarella Fior di Latte, kurczak, ananas, kukurydza.

Prosciutto Cotto - 32,50 zł
Sos pomidorowy, mozzarella Fior di Latte, szynka.

Margherita - 29,50 zł
Sos pomidorowy, mozzarella Fior di Latte.

POMARAŃCZOWA

PLAŻA - SOPOT

DANIA WYDAJEMY W 20-40 MINUT, W ŚWIĘTA I WEEKENDY DŁUŻEJ.
Rachunek wystawiamy jeden na stolik. Od 8 osób doliczamy 10% opłaty serwisowej. Informacje o alergenach i gramaturach dostępne u obsługi.

ŚNIADANIA 8:00-12:00

JAJKA

Jajka po turecku - 29 zł polecamy
Jajka poche na kremowym jogurcie czosnkowym, oliwa z wędzoną papryką, autorskie pieczywo.

Jajka po benedyktyńsku - 42 zł polecamy
Autorskie pieczywo, szynka, jajka poche, sos holenderski, szczypiorek.

Kremowa jajecznica ze szczypiorkiem - 27 zł
Masło, autorskie pieczywo i 2 dodatki: szynka / ser / pomidor / boczek.

Omlet pieczony z dodatkami - 29 zł
Masło, autorskie pieczywo i 2 dodatki: szynka / ser / pomidor / boczek.

DZIEŃ
DO
BRY

WYTRAWNE

Tost z łososiem - 49 zł polecamy
Autorskie pieczywo, awokado, marynowany łosoś, serek ziołowy, jajko poche, rukola.

Wiejska kanapka - 34 zł
Autorskie pieczywo, masło, sałata, boczek, dwa jajka sadzone.

Vege śniadanie - 34 zł
Pasta jajeczna, twarożek, guacamole, pomidorki, rukola, oliwa ziołowa, chleb żytni na zakwasie, masło.

NA SŁODKO

Chałka z kruszonką - 26 zł
Maślana chałka, powidła śliwkowe, malinowe mascarpone, krem orzechowy, cukier puder.

Pancakes - 32 zł
Puszyste pancakes, malinowe mascarpone, miód, granola.

Naleśniki faszerowane - 31 zł
Malinowe mascarpone, twaróg, konfitura śliwkowa, owoce sezonowe, syrop klonowy.

Owsianka - 29 zł
Kremowa owsianka, owoce sezonowe, granola, miód, prażone migdały.

ŚNIADANIA - WŁASNE WYPIEKI - ŚWIEŻE SKŁADNIKI

KAWA, HERBATA I NAPOJE DOMOWE

DOSTĘPNE PRZEZ CAŁY DZIEŃ

KAWA

Espresso - 8 zł
Espresso macchiato - 12 zł
Espresso doppio - 14 zł
Americano - 14 zł
Cappuccino - 15 zł
Caffè latte - 16 zł
Flat white - 17 zł
Mocha - 19 zł
Kawa czarna / biała - 12 zł / 12 zł
Irish coffee - 28 zł
Kawa mrożona - 21 zł
Ice latte - 19 zł
Caffè latte smakowe - 19 zł
Wanilia / czekolada / karmel / migdał.
Mleko roślinne / syrop - 3 zł / 4 zł
Mleko 200 ml - 5 zł

HERBATA

Czarna / Earl Grey - 8 zł
Owocowa / zielona - 12 zł
Miętowa ze świeżą miętą - 12 zł
Rozmarynowa - 17 zł
Rozmaryn, pomarańcza, mus malinowy, imbir, syrop malinowy.
Pomarańczowa Plaża - 17 zł
Pomarańcza, syrop malinowy.
Herbata z rumem - 27 zł
Cytryna, pomarańcza, imbir, anyż, cynamon.
Miód / cytryna - 5 zł / 4 zł

NAPOJE DOMOWE

Woda z miętą i cytryną 0,5 l / 1 l - 8 zł / 14 zł
Niegazowana lub gazowana.
Świeżo wyciskany sok z pomarańczy 0,2 l - 18 zł
Kompot owocowy 0,4 l / 1 l - 14 zł / 24 zł
Lemoniada cytrynowa 0,4 l / 1 l - 18 zł / 32 zł
Domowa.
Lemoniada smakowa 0,4 l / 1 l - 20 zł / 34 zł
Malinowo-truskawkowa / marakuja / arbuzowa.

NAPOJE I BAR

ZIMNE NAPOJE

Cappy 0,25 l - 12 zł
Pomarańczowy / jabłkowy.
Coca-Cola / Coca-Cola Zero 0,25 l / 0,5 l - 12 zł / 17 zł
Kinley / Fanta / Sprite 0,25 l / 0,5 l - 12 zł / 17 zł
FuzeTea 0,25 l / 0,5 l - 12 zł / 17 zł
Cytrynowa / brzoskwiniowa.
Burn 0,25 l - 17 zł

ROZGRZEJ SIĘ

Wino grzane 180 ml - 18 zł
Pomarańcza, goździki.
Wino grzane 0% 180 ml - 16 zł
Pomarańcza, goździki.
Piwo grzane 0,5 l - 22 zł
Mus malinowy, syrop waniliowy, maliny, cynamon.

KARTA WIN

Poproś obsługę o kartę win i drinków.

PIWO Z KEGA

Tyskie 0,3 l / 0,5 l - 11 zł / 13 zł
Książęce Złote Pszeniczne 0,3 l / 0,5 l - 15 zł / 17 zł
Pilsner Urquell 0,3 l / 0,5 l - 19 zł / 22 zł
Kozel Ležák 0,3 l / 0,5 l - 13 zł / 15 zł

PIWO BUTELKOWE

Książęce butelkowe 0,5 l - 17 zł
Złote Pszeniczne / IPA / Porter / Czerwony Lager / Ciemne Łagodne.
Lech Premium 0,5 l - 16 zł
Lech smakowy 0,3 l - 16 zł
Czarny bez / jabłko i trawa cytrynowa / limonka z miętą.
Książęce 0% 0,5 l - 17 zł
Złote Pszeniczne / IPA.
Lech Free 0,33 l - 14 zł
Limonka i mięta / lager.
Kozel 0% 0,5 l - 17 zł

SOKI DO PIWA

Imbir - 2 zł
Malina - 2 zł

WINO DOMU

Białe 100 / 150 ml - 14 / 18 zł
Białe 0,5 / 0,75 l - 54 / 70 zł
Czerwone 100 / 150 ml - 14 / 18 zł
Czerwone 0,5 / 0,75 l - 54 / 70 zł

POMARAŃCZÓWKA

Nasza autorska pomarańczówka - wyczekiwany powrót.
50 ml - 15 zł
250 ml - 60 zł
500 ml - 99 zł

WÓDKI SMAKOWE

Żołądkowa Gorzka z miętą 40 ml - 14 zł
Żołądkowa Gorzka 40 ml - 14 zł
Żubrówka z trawą 40 ml - 14 zł

WÓDKI CZYSTE

Belvedere 40 ml / 0,5 l - 36 zł / 416 zł
Żubrówka Biała 40 ml / 0,5 l - 12 zł / 95 zł
Żubrówka Czarna 40 ml / 0,5 l - 18 zł / 164 zł
Bols 40 ml / 0,5 l - 16 zł / 130 zł

WERMUT, BRANDY, KONIAK

Metaxa 5* 40 ml / 0,7 l - 17 zł / 222 zł
Metaxa 7* 40 ml / 0,7 l - 19 zł / 268 zł
Metaxa 12* 40 ml - 30 zł
Metaxa Grande Fine 40 ml - 44 zł
Hennessy VSOP 40 ml - 29 zł
Remy Martin VSOP Mature 40 ml - 34 zł
Martini 100 ml - 18 zł
Rosso / Bianco / Rosato Extra Dry / Fiero.

WHISKY I BOURBON

Grant's 12YO 40 ml - 25 zł
Glenfiddich 12YO 40 ml - 31 zł
Monkey Shoulder 40 ml - 27 zł
Port Charlotte 8YO 40 ml - 43 zł
Johnnie Walker Black 40 ml - 26 zł
Bruichladdich Laddie 40 ml - 45 zł
Johnnie Walker Red 40 ml / 0,7 l - 22 zł / 290 zł
Grant's 40 ml / 0,7 l - 22 zł / 290 zł
Tullamore D.E.W. 40 ml / 0,7 l - 25 zł / 360 zł
Wild Turkey 81 / 101 40 ml - 19 zł / 23 zł

LIKIERY

Jägermeister / Passoã 40 ml - 17 zł / 13 zł
Kahlúa / Advocaat 40 ml - 18 zł / 18 zł
Baileys / Cointreau 40 ml - 18 zł / 18 zł

GIN, TEQUILA, RUM

Hendrick's / Finsbury Gin 40 ml - 32 zł / 16 zł
Sierra Silver / Reposado 40 ml - 20 zł / 20 zł
Sailor Jerry / Bacardi Rum 40 ml - 24 zł / 16 zł

POMARAŃCZOWA PLAŻA - SOPOT

Śniadania serwujemy codziennie 8:00-12:00. Rachunek wystawiamy jeden na stolik. Od 8 osób doliczamy 10% opłaty serwisowej. Informacje o alergenach i gramaturach dostępne u obsługi.