

SOHO

kuchnia&bar

SOHO
kuchnia&bar

to restauracja, w której tradycyjnym polskim potrawom nadajemy nowy smak i nową formę. To prawdziwa sztuka kulinarna oparta na tradycji polskich smaków, podanych na sposób dotychczas nieznanym. Produkty, które tak pieczołowicie dobieramy, pochodzą od lokalnych dostawców i niszowych producentów. Twoje zadowolenie, najwyższa jakość potraw i niepowtarzalna atmosfera, to trzy najważniejsze zasady, którymi kierujemy się każdego dnia.

SOHO
kuchnia&bar

is a restaurant which serves traditional Polish cuisine in a fresh and new form. This is a genuine culinary art based on Polish traditions of flavours that are served in an unprecedented way. Products, which we carefully select, are bought from local suppliers and niche producers. The three most important principles that we follow every day are your satisfaction, the highest quality of food and a unique atmosphere.

O nas

1. Śniadania serwujemy od piątku do niedzieli w godz. od 9.00 do 12.00.
2. Lunche (zupa + danie główne) serwujemy od wtorku do piątku w godz. 12.00 do 16.00 w cenie 35 zł. Menu lunchowe dostępne codziennie na naszych social mediach.
3. Dania specjalne na weekend serwujemy od piątku do niedzieli. Menu dostępne na naszych social mediach.
4. W celu rezerwacji okazjonalnych t.j.: urodziny, chrzciny, komunie etc. zapytania prosimy przesyłać na adres biuro@restsoho.pl

Godziny otwarcia

Poniedziałek	-	nieczynne
Wtorek	-	12.00 - 20.00
Środa	-	12.00 - 20.00
Czwartek	-	12.00 - 20.00
Piątek	-	9.00 - 23.00
Sobota	-	9.00 - 23.00
Niedziela	-	9.00 - 21.00

Kontakt:

biuro@restsoho.pl | tel. 780 185 617

Bądź na bieżąco i śledź nas w social mediach!



[fb/soho_kuchnia&bar](https://www.facebook.com/soho_kuchnia&bar)



www.restsoho.pl



[@soho_kuchnia&bar](https://www.instagram.com/soho_kuchnia&bar)

ŚNIADANIA / BREAKFAST

PAJDY z naszej Focacci

Sandwiches are made from our own focaccia

VEGE krojone smażone warzywa w sosie pomodoro z ziołami / pikle / tarte wędzone tofu **26**

VEGE STYLE sliced roasted vegetables in pomodoro sauce with herbs / pickles / shredded smoked tofu

WŁOSKA jajko sadzone / plastry prosciutto / mozzarella /salsa z pomidorów / rukola / zielona oliwa

ITALIAN STYLE fried egg / prosciutto slices / mozzarella / tomato salsa / arugula / green olive oil **28**

PROVANSALSKA jajko sadzone / sos musztardowy / korniszony / pieczone warzywa /szynka

PROVENCE STYLE fried egg / mustard sauce / pickled cucumbers / roasted vegetables / ham **26**

ZESTAWY ŚNIADANIOWE

do każdego zestawu dodajemy koszt
naszego pieczywa i masła

Breakfast Plates

SOHO gotowane frankfurterki / boczek / 2 jajka sadzone / pomidor i pieczarki z grilla

SOHO boiled frankfurters / bacon / 2 fried eggs / tomato and grilled champignons **36**

POLSKIE paróweczki / 2 jajka sadzone / twaróg ze szczypiorkiem i kwaśną śmietaną / szynka / warzywa

POLISH hot dog sausages / 2 fried eggs / white cheese with chives and sour cream / ham / vegetables **36**

JAJÓWA 3 jajka na Twój sposób (2 dodatki do wyboru – ser, bekon, szynka, pomidory)

EGGY 3 eggs of your choice (2 additions to choose – cheese, bacon, ham, tomatoes) **26**

CROQUE MADAME

2 tosty z naszej focacci / ser cheddar / szynka / jajko sadzone / sos serowy / mix sałat z warzywami

CROQUE MADAME **35**

2 toasts made from our focaccia / cheddar cheese / ham / fried egg / cheese sauce / salad mix with vegetables

OWSIANKA

owoce sezonowe / orzechy laskowe

PORRIDGE

seasonal fruit / hazelnuts

24

OMLET z 3 jajek / szpinak / ser feta / mix sałat z warzywami

OMLETTE with 3 eggs / spinach / feta cheese / salad mix with vegetables **35**

DODATKI ŚNIADANIOWE

Breakfast side dishes

Twaróg ze śmietaną i szczypiorkiem, masło, ser (porcje po 40 g)

White cheese with cream and chives, butter, cheese (servings of 40 g) **7**

Kosz naszego pieczywa / 3 rodzaje naszego pieczywa

Basket with our own bread /3 types of our bread **7**

Paróweczki 3 szt. szynka 50 g

3 hot dog sausages, ham (serving of 50 g) **9**

Kiełbaski 3 szt.

3 sausages **12**

PRYZYSTAWKI / APPETIZERS

SALATA KOZI SER / TOFU świeże warzywa sezonowe / francuski vinegrete / mieszane sałaty / granat / soczewica / ziółowy crust / grillowany kozi ser lub opcja wegańska z grillowanym tofu	43
GOATCHEESE /TOFU SALAD fresh seasonal vegetables /French vinaigrette sauce /lettuce mix /pomegranate /lentils / herbal crust /grilled goat cheese or in vegan option with grilled tofu	
TATAR WOŁOWY doprawiony z dodatkami / grzanka z naszego pieczywa / nasze pikle	41
BEEF TARTARE seasoned with spices / toast made from our bread / our pickles	
MATIJAS HOLENDERSKI sos śmietanowy / oliwa zielona / potatki / pikle z marchewki	29
DUTCH MAATJES HERRING tartar sauce / green olive oil / baby potatoes	
PIECZONE WARZYWA pieczone warzywa korzenne / twaróg wędzony / sos jogurtowy / zielona oliwa	31
ROASTED VEGETABLES seasonal roasted root vegetables / smoked white cheese / yogurt sauce /green olive oil	
PIEROGI Z KACZKĄ 7 szt. pierogów / sos z grzybowy	34
DACK DUMPLINGS 7 dumplings / mushroom sauce	
MULE grzanka z naszej focacci / sos śmietanowy / parmezan	49
MUSSELS toast made from our bread / cream sauce / parmesan cheese	
SALATKA Z PIECZONYM BURAKIEM 100% VEGAN burak / mix sałat / warzywa sezonowe / dresing z syropu sosnowego / wegańska feta / popcorn z kaszy gryczanej	39
BAKED BEET SALAD 100% VEGAN beetroot / lettuce mix / seasonal vegetables / pine syrup dressing / vegan feta / buckwheat popcorn	
TALERZ FRYKASÓW dla 2 osób sery dojrzewające / wędliny / oliwki / karczochy marynowane / grassini / miód z lawendą / owoce	49
DELI PLATE FOR 2 matured cheeses / cold cuts / olives / marinated artichokes / grissini / honey with lavender / fruit	

ZUPY/ SOUPS

KREM Z POMIDORÓW SAN MARZANO grzanka z naszej focacci mozzarella / oliwa zielona	25
CREAMY SAN MARZANO TOMATO SOUP toast made from our bread / mozzarella / green olive oil	
BARSZCZ SOHO z tartymi burakami / osobno podane puree z ziemniaków, z boczkiem, cebulą i kwaśną śmietaną	25
SOHO BORSCHT with grated beetroots /served with a plate of mashed potatoes with bacon, onion and sour cream	
FLAKI WOŁOWE z grzanką / na naszej foccaci	25
BEEF GUTS with toast / on our foccacia	
ROSÓŁ z naszym makaronem	23
CHICKEN SOUP with our noodles	

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Przy dużej liczbie gości czas oczekiwania
może wynieść około 40 min.

GRILLOWANY FILET Z ŁOSOSIA soczewica zielona / szpinak / cukinia / sos cytrynowy GRILLED SALMON FILLET green lentils / spinach / zucchini / lemon sauce	55
FILET Z SANDACZA kuskus perłowy z warzywami / sos z polskich raków PERCH FILLET pearl couscous with vegetables / Polish crayfish sauce	55
KAWAŁ SCHABU 200 g doskonałego panierowanego schabu / puree z koperkiem / kapusta zasmażana z grzybami FLANK PORK STEAK 200 g of perfect quality breaded pork cutlet / puree with dill / cabbage fried with mushrooms	49
FILET Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO ziemniaki w sosie śmietanowym / czosnek / koper / sos veloute z musztardą francuską / konfitowane marchewki FREE RANGE CHICKEN FILLET potatoes in cream sauce / garlic / dill / veloute sauce with French mustard / confit carrots	49
SALTIMBOCCA alla ROMANA 200g sznycelków wieprzowych / prosciutto / szalwia w naszym sosie (wino, śmietana, cebula, czosnek) / szpinakowe kopytka / parmezan / crust ziołowy SALTIMBOCCA alla ROMANA 200g of pork cutlets / prosciutto / sage in our sauce (wine, cream, onion, garlic) / spinach gnocchi / parmesan cheese / herbal crust	54
STEK HEREFORD 200 - 220g wołowiny / bakłażan zapieczony z serem i suszonym pomidorem / masło Cafe de Paris HEREFORD BEEF STEAK 200 - 220g of beef / eggplant baked with cheese and sun-dried tomato / butter Cafe de Paris	89
TAGLIATELLE Z OWOCAMI MORZA krewetki / kalmary / mule / sos śmietanowy / parmezan SEAFOOD TAGLIATELLE shrimps / squid / mussels / cream sauce / parmesan cheese	51
BURGER WOŁOWY 180 g wołowiny / bułka z własnego wypieku / pomidor / bekon / ser cheddar / piklowany ogórek / mix sałat / frytki BEEF BURGER 180g beef / home-baked roll / tomato / bacon / cheddar cheese / pickled cucumber / lettuce mix / fries	49
RIGATTONI 100 % VEGAN z wędzony tempeh / sos kurkowy / mozzarella vegan RIGATTONI 100 % VEGAN with smoked tempeh / chanterelle sauce / vegan mozzarella	46
STEK Z KALAFIORA 100% VEGAN sos curry na mleku kokosowym / mix sałat z wrzywami CAULIFLOWER STEAK 100 % VEGAN curry sauce with coconut milk/mix of salads and vegetables	46
KONFITOWANE UDKO Z KACZKI kluski śląskie / modra kapusta / sos własny CONFIT DUCK LEG with Silesian dumplings/blue cabbage/own sauce	53

Zamówienia na zupy i dania główne przyjmujemy od 12:00 do 19.30 W piątki i soboty do 21.00.

Po w/w godzinach wydajemy tylko przystawki i wybrane desery.

We accept orders for soups and main dishes from 12:00 to 19:30; on Fridays and Saturdays until 21:00

We only serve starters and selected desserts after the above-mentioned hours.

DODATKI / SIDE DISHES

ZIEMNIAKI W SOSIE ŚMIETANOWYM z czosnkiem i koperkiem POTATOES IN CREAM SAUCE with garlic and dill	17
FRYTKI 150 g CHIPS 150 g	11
FRYTKI SOHO 250 g robione przez nas z najlepszych ziemniaków SOHO CHIPS 250 g of chips made by us from best quality potatoes	19
SZPINAK BLANSZOWANY w sosie winno-maślanym BLANCHED SPINACH in wine and butter sauce	15
SALATA mix sałat / świeże warzywa / nasze pikle / dressing / feta SALAD lettuce mix /fresh vegetables /our pickles /dressing /feta cheese	19
ZESTAW NASZYCH PIKLI PLATE OF OUR PICKLES	16

DESERY / DESSERTS

SERNIK sos malinowy CHEESE CAKE raspberry sauce	24
FOUNDANT CZEKOLADOWY ser gorgonzola / sos waniliowy CHOCOLATE FOUNDATION gorgonzola cheese / vanilla sauce	24
SZARLOTKA SOHO z lodami pod bezą / sos malinowy SOHO APPLE PIE ice cream with meringue topping /raspberry sauce	26
CIASTO Z BRZOSKWINIĄ z kremem pistacjowym PEACH CAKE with pistachio cream	24

KARTA NAPOJÓW / DRINKS CARD

KAWY / COFFEES

ESPRESSO	10
ESPRESSO DOPPIO	14
KAWA AMERICANO	10
KAWA BIAŁA	11
KAWA LATTE MACCHIATO	15
KAWA CAPPUCINO	14
SWEET SOHO LATTE	19
SOHO (americana, Kraken rum 20g)	21

NAPOJE ZIMNE COLD DRINKS

WODA CISOWIANKA n/g 0,7l	9
WODA CISOWIANKA PERLAGE 0,7l	9
WODA CISOWIANKA GAZOWANA 0,7l	9
WODA SAN PELLEGRINO 0,75l	15
WODA ACQUA PANNA 0,75l	15
 PEPSI MAX 0,25l	8
 PEPSI 0,25l	8
 7UP 0,25l	8
 TONIC 0,25l	8
SOK JABŁKOWY	8
NEKTAR Z CZARNEJ PORZECZKI	8

HERBATY / TEAS

PIAG 107 AFRICAN PARADISE	12
PIAG 201 EPIC GREY	12
PIAG 301 CHINA SENCHA	12
PIAG 404 JOLLY GREEN FELLOW 11	12
PIAG 405 MINT LA LA LAND	12
PIAG 501 SUPER GIRL PAIMUTAN12	13
PIAG 902 AWESOME FRUIT	13
SOHO HERBATA ROZGRZEWAJĄCA (pomarańcza, cytryna, goździki, imbir)	21
SOHO HERBATA ROZGRZEWAJĄCA (pomarańcza, cytryna, goździki, imbir, rum, amaretto)	27

SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE / FRESHLY SQUEEZED JUICES

POMARAŃCZOWY 250ml	17
ORANGE 250 ml	17
GRAPEFRUIT 250ml	17
MIESZANY POMARAŃCZOWO- GRAPEFRUITOWY 250ml	17
MIXED ORANGE - GRAPEFRUIT 250ml	

PIWA BUTELKOWE/ BOOTLED BEERS

KOZEL LEŻAK 0,5l	14	BITBURGER 0,5l	16
KOZEL ČERNÝ 0,5l	14	BERLINER KINDL 0,5l	16
KOZEL 0% 0,5l	14	HEINEKEN 0 % 0,5l	12
KSIAŻĘCE PSZENICZNE	14		
KSIAŻĘCE CIEMNE	14		
KSIAŻĘCE PSZENICZNE 0%	14		

PIWA LANE / TAP BEERS

Pilsner Urquell z tanka Nic nie pobije oryginału.

Tankovne to nasze Master Outlets, oferujące konsumentom wyjątkową okazję posmakowania świata Pilsner Urquell. Każdy konsument może spróbować naszego piwa w jego najlepszej formie - świeżej, niepasteryzowanej, dostarczonej w tankach prosto z browaru w Pilźnie. Wykwalifikowani tapsterzy zapewnią najwyższą jakość serwowania, na trzy czeskie sposoby. Świeżość piwa oraz doskonały smak gwarantują rygorystyczne terminy przydatności do spożycia - 7 dni

Serwowany na 3 czeskie sposoby w cenie 17 zł za kufel 0,5 l



HLADINKA

To idealnie kremowa piana na 3 palce, gładkość smaku, goryczka... Najczęściej serwowane piwo w Czechach.



MLIKO

Aksamitna piana wydobywa w piwie słodczy i bogaty aromat chmielu Saaz. Najlepiej smakuje pod koniec posiłku.



ŠNYT

Małe piwo w dużym kufli! Choć nie jest tak sycące jak pozostałe warianty, zaskakuje wyjątkowo kremowym smakiem piany.



Walory smakowe: chmielowa goryczka, zrównoważona karmelowymi nutami

Podkreśla smak: żółtych serów, mięs i dań z grilla, orzechów i suszonych owoców

Zawartość alkoholu: 4,4 %

Wartość energetyczna: 176 kJ / 42 kcal na 100 ml

WINA / WINES

WINA BIAŁE WYTRAWNE DRY WHITE WINES

	150ml	750ml
VERDEO VERDEJ O D.O. Rueda, Hiszpania	17	85
CRUDO ORGANI WHITE Sicilia, Włochy	19	95
RIESLING (MOSEL) Q.B.A. Trocken, Ulrich Langguth, Niemcy	21	105
PETIT CHABLIS „MOREAU” A.C. Petit Chablis, Francja		175

WINO CZERWONE WYTRAWNE DRY RED WINES

	150ml	750ml
KOINE PRIMITIVO I.G.T. Włochy	15	75
ALTOS IBERICOS TEMPRANILLO Rioja, Hiszpania	19	95
SANTA DIGNA CARMENERE Valle Cantral, Chile	18	90

WINA MUSUJĄCE SPARKLING WINES

	150ml	750ml
BASTETS CAVA BRUT D.O. Penedes, Hiszpania	14	70
GANCIA PROSECCO DRY Włochy	14	70
SPARKLING ROSE BRUT D.O.C Włochy		140
TAITTINGER BRUT RESERVE Champagne, Francja		350
MOET BRUT Champagne, Francja		390
MOET ICE Champagne, Francja		470

WINA BEZALKOHOLOWE ALCOHOL FREE WINES

	150ml	750ml
NATUREO MUSCAT (ALK. 0,0%) D.O. białe, Hiszpania	15	75
NATUREO SYRAH/ CABERNET SAUVIGNON (ALK. 0,5%) różowe, Hiszpania	17	85
NATUREO SYRAH (ALK. 0,0%) D.O. czerwone, Hiszpania	19	95

WERMUTY / VERMOUTS

	120 ml
MARTINI BIANCO	16
MARTINI EXTRA DRY	16
MARTINI ROSATO	16
MARTINI ROSSO	16

DRINKS

PURPLE RAIN Havana 3 YO 40 ml / Malibu 20 ml / malina / białko	28
RIOS DE ROSA passoa 40 ml / Cointreau 30 ml / marakuja	30
JACK WINTER galliano wanilia 20 ml / Jack Daniels Fire 40 ml / wiśnia / jabłka	35
SOHO JACK Jack Daniels Fire 30 ml / Jack Daniels Apple 30 ml / Jack Daniels Honey 30 ml	40
APEROL SPRITZ Aperol 80 ml / prosecco 120 ml / woda gazowana	25
CUBA LIBRE Bacardi rum 60 ml / limonka / pepsi	25
CAIPIRINHA Cachaca 60 ml / limonka / cukier trzcinowy	27
HUGO St. Germain 20 ml / prosecco 120 ml / limonka / mięta	30
LONG ISLAND ICED TEA wódka 20 ml / gin 20 ml / tequilla 20 ml / rum 20 ml / cointreau 25 ml / pepsi	37
MOJITO rum 60 ml / limonka / cukier trzcinowy / mięta / woda gazowana	27
MARGARITA Sierra Silver Tequilla 60 ml / cointreau 25 ml / sok z limonki	25
NEGRONI Campri 30 ml / Martini Rossa 30 ml / Gin 30 ml	25
WHISKY SOUR Wild Turkey 60 ml / sweet&sour / białko / angostura bitters	30
TOM COLINS Gin 60 ml / sweet&sour / woda gazowana	27

SHORT DRINKS 5 x 40ml

COFFY BUUM Jemson Stout 40 ml / Kahlua 40 ml / Espresso	50
JAG'ÓDKA Jagermeister 40 ml / wódka 40 ml / marakuja / wiśnia / limonka / mięta	50

DRINKI BEZALKOHOLOWE

MOJITO VIRGIN limonka / cukier trzcinowy / mięta / 7Up / woda gazowana	20
HUGO VIRGIN limonka / syrop z kwiatu bzu / mięta / Natureo 0% Muscat / 7Up	25

ALKOHOLE MOCNE / STRONG ALCOHOLS

WÓDKA / VODKA

CZARNA ŻUBRÓWKA 40% / 40 ml	9
BACZEWSKI 40% / 40 ml	12
GREY GOOSE 40% / 40 ml	25
CIROC 40% / 40 ml	27

WHISKEY

JAMESON 40%	14
JAMESON STOUT 40%	16
JAMESON IPA 40%	16
JAMESON CRESTED 40%	16
TULLAMORE DEW 40% / 40 ml	16
TULLAMOREDEW 12YO 40% / 40 ml	24
JACK DANIEL'S 40% / 40 ml	17
JACK DANIEL'S HONEY 35%	17
JACK DANIEL'S APPLE 35%	17
JACK DANIEL'S FIRE 35%	17
JACK DANIEL'S GENTLEMAN 40%	20
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL 45%	24

WHISKEY SINGLE MALT

GLENMORANGIE 10YO	23
EDRADOUR 10YO	35
TALISKER 10YO	23
CAOL ILA 12YO	32
ARBEG 10YO	32

WHISKY

BALLANTINES	14
CHIVAS REGAL 12YO	20

GIN

MALFY ORIGINALE 41%	24
MALFY CON LIMONE 41%	24
MALFY CON ARANICA BLOOD O. 41%	24
MALFY ROSA SICILIAN PINK G. 41%	24
BEEFEATER 40%	14
BOMBAY 40%	20
HENDRICK'S GIN 41,4%	29

BURBON

WILD TURKEY 81 PROOF	18
WILD TURKEY 101 PROOF	20
WILD TURKEY RYE	22
WOODFORD RESERVE	28

TEQUILA

SIERRA SILVER TEQUILA 38% /40 ml	16
SIERRA REPOSADO (GOLD) TEQUILA 38%/40 ml	18

SOHO

kuchnia&bar

RUM

BACARDI CARTA BLANCA 37,5%	14
BACARDI CARTA ORO 37,5 %	15
BACARDI CARTA NEGRA 40%	15
HAVANA 3 YO 14	16
HAVANA 7 YO 40%	18
SAILOR JERRY RUM 40%	16
KRAKEN 40%	22
CACHAÇA PITU	14
CACHAÇA NEGA FULO 41,5%	16
BUMBU	24

BRANDY / KONIAK

Metaxa 5* 38% / 40ml	14
Metaxa 7* 40% / 40ml	16
Metaxa 12* NU 40% / 40 ml	24
Metaxa Grande Fine 40% / 40ml	35
Remy Martin VSOP 40% / 40ml	30

LIKIERY / APERITIF / BITTER

PASSOA FERMENTED 15%	12
MIDORI 20%	16
APEROL 11%	14
ST. GERMAIN	26
CAMPARI BITTER 25%	14
AMARETTO DISARONNO 28%	14
COINTREAU 40%	16
JAGERMEISTER LIKIER 35%	16
GAMMEL DANSK BITTER 38%	16
FERNET BRANCA BITTER 39%	19
FERNET BRANCA MENTA 28%	19
GALLIANO L'AUTENTICO 42%	21
PISCO CAPEL RESERVADO	23
MALIBU 18%	12
ARCHERS 18%	14
SAMBUCA OPAL NERA 40%	14
SAMBUCA OPAL BLANCA 30%	14
OUZO 12 40%	12
ABSYNT TABU CLASSIC 55%	23
ABSYNT TABU RED 55%	25