

SOHO

kuchnia&bar

SOHO kuchnia&bar – 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 nieznaną. Produkty, które tak pieczołowicie dobieramy, pochodzą od lokalnych oraz najlepszych dostawców dla branży. Zadowolenie naszych Gości, 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 flavors that are served in an unprecedented way. Products, which we carefully select, are come from local and the best suppliers for the industry. The three most important principles that we satisfaction of our Guests, the highest quality of food and unique atmosphere.

O NAS :

1. **LUNCHE** – od wtorku do piątku, w godzinach od 12.00 do 16.00 zapraszamy na dwudaniowe lunche w cenie 35 zł. Możliwy jest również dowóz na terenie miasta Czeluchów. Menu lunch dostępne jest codziennie w naszych social mediach.
2. **DANIA SPECJALNE** – w weekendy serwujemy dania spoza karty, specjalnie przygotowane przez naszego Szefa Kuchni. Informacja o daniach dostępna jest w naszych social mediach oraz w restauracji.
3. **REZERWACJE OKAZJONALNE** – w celu rezerwacji okazjonalnych jak np. urodziny, chrzciny, komunie etc. zapytania prosimy kierować na adres biuro@restsoho.pl

ABOUT US :

1. **LUNCHE** – from Tuesday to Friday, from 12.00 to 16.00 we invite you for two-course lunches for PLN 35. Delivery within the city of Czeluchów is also possible. The lunch menu is available every day on our social media.
2. **SPECIAL DISHES** - on weekends we serve off-the-card dishes, specially prepared by our Chef. Information about the dishes is available on our social media and in the restaurant.
3. **OCCASIONAL RESERVATIONS** - for occasional reservations such as birthdays, baptisms, communions, etc. please send inquiries to biuro@restsoho.pl

GODZINY OTWARCIA :

1. **PONIEDZIAŁEK** – nieczynne
2. **WTOREK** – 12.00 – 20.00
3. **ŚRODA** – 12.00 – 20.00
4. **CZWARTEK** – 12.00 – 20.00
5. **PIĄTEK** – 12.00 – 23.00
6. **SOBOTA** – 12.00 – 23.00
7. **NIEDZIELA** – 12.00 – 21.00

KUCHNIA przyjmuje zamówienia od wtorku do czwartku od 12.00 do 19.30, piątek i sobota od 12.00 do 21.30, niedziela od 12.00 do 19.30.

KONTAKT :

Rezerwacje i zamówienia tel. 780 185 617

biuro@restsoho.pl

Facebook /soho_kuchnia&&bar

Instagram @soho_kuchnia&bar

Szanowni Goście, jesteśmy wdzięczni i dziękujemy za wszystkie Wasze opinie!

SOHO

kuchnia&bar

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

SAŁATA Z GRILLOWANYM ŁOSOSIEM / avocado / pomidor / ogórek / papryka / vinegret SALAD WITH GRILLED SALMON / avocado / tomato / cucumber / pepper / vinaigrette	47
TATAR WOŁOWY doprawiony z dodatkami / grzanka z naszej focacci / nasze pikle BEEF TATARE seasoned whit spices / toast made from our focaccia / our pickles	46
PIEROGI Z KACZKĄ 7 szt. pierogów / sos grzybowy DUCK DUMPLINGS 7 dumplings / mushroom sauce	39
KREWETKI 6 szt. / sos śmietanowy / bakłażan na chrupiąco SHRIMPS 6 pcs / cream sauce / crispy eggplant	49
TATAR ZE SŁONEGO SUMA / świeży ogórek / ogórek konserwowy / cebula / natka pietruszki / szczypior / nasze pikle / grzanka z naszej focacci SALTY CATFISH TARTAR / fresh cucumber / pickled cucumber / onion / parsley / chives / our pickles / toast from our focaccia	45
SAŁATA Z PIECZONYM BURAKIEM I GRUSZKĄ / vege feta / popcorn z sorgo / dresing z miodu z aloesu SALAD WITH BAKED BEET AND PEAR / vege feta / sorghum popcorn / aloe honey dressing	42
PLACKI Z CUKINI / sos tzatziki / rukola ZUCCHINI PATTIES / tzatziki sauce / arugula	36
TALERZ FRYKASÓW DLA 2 OSÓB / sery dojrzewające / wędliny / oliwki / karczochy marynowane grissini / miód z lawendą / owoce DELI PLATE FOR 2 / matured cheeses / cold cuts / olives / marinated artichokes grissini / honey with lavender / fruits	49

ZUPY / SOUPS

KREM Z POMIDORÓW SAN MARZANO / grzanka z naszej focacci / mozzarella / oliwa zielona CREAMY SAN MARZANO TOMATO SOUP / toast made from our focaccia / mozzarella / green olive oil	25
BARSZCZ SOHO / tarte buraki / osobno podane puree z ziemniaków z boczkiem i cebulą / kwaśna śmietana SOHO BORSCHT / grated beetroots / served whit a plate of mashed potatoes whit bacon and onion / sour cream	25
ZUPA RYBNA zabieleną z warzywami WHINTENED FISH SOUP whit vegetable	27
ROSÓŁ z naszym makaronem CHICKEN SOUP whit our noodles	23

SOHO

kuchnia&bar

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

FILET Z ŁOSOSIA / ryż ze szpinakiem / parmezan / kiszona cytryna / sos szafranowy SALMON FILLET / rice with spinach / parmesan / pickled lemon / saffron sauce	59
POŁĘDWICA Z DORSZA / puree ziemniaczane z selerem i tymiankiem / sos Bisque COD LOIN / mashed potatoes with celery and thyme / Bisque sauce	59
FILET Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO / gratin ziemniaczany / dziki brokuł / sos paprykowo-serowy FARM CHICKEN FILLET / potato gratin / wild broccoli / pepper and cheese sauce	51
SALTIMBOCCA alla ROMANA 200g. sznycelków wieprzowych / prosciutto / szatwia w naszym sosie (wino, śmietana, cebula, czosnek) / kopytka szpinakowe / 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	57
STEK HEREFORD 200-220 g. wołowiny / palone ziemniaki / masło z trawą żubrową i wędzonym maldon palona sałata rzymska HEREFORD BEEF STEAK 200-220 g. of beef / roasted potatoes/butter with bison grass and smoked maldon roasted romaine lettuce	97
TAGLIATELLE Z OWOCAMI MORZA krewetki / kalmary / mule / sos śmietanowy / parmezan SEAFOOD TAGLIATELLE shrimps / squid / mussels / cream sauce / parmesan cheese	53
BURGER WOŁOWY 180 g. wołowiny / bułka z własnego wypieku / pomidor / bekon / ser cheddar piklowany ogórek / mix sałat / frytki BEEF BURGER 180 g. beef / home baked roll / tomato / bacon / cheddar cheese / pickled cucumber lettuce mix / fries	49
KAWAŁ SCHABU 200 g. doskonałego, panierowanego schabu / purre z koperkiem / kapusta zasmażana z grzybami FLANK PORK STEAK 200 g. of excellent, breaded pork / purre with dill / fried cabbage with mushrooms	49
BAKŁAŻAN ZAPIECZONY w sosie arabiata / vege mozzarella / sałatka z rukoli i balsamico EGGPLANT BAKED in Arabbiata sauce / vege mozzarella / arugula and balsamic salad	46
ZAPIEKANE GNOCCHI Z KURCZAKIEM / szpinak / pieczarki / mozzarella BAKED GNOCCHI WHIT CHICKEN / spinach / mushrooms / mozzarella	48
SEITAN / grillowane warzywa / demi-glace warzywny SEITAN / grilled vegetables / vegetable demi-glace	48
FILET Z KACZKI / kopytka dyniowe / sos własny z pomarańczy DUCK FILLET / pumpkin dumplings / own orange sauce	63

SOHO

kuchnia&bar

DODATKI / SIDE DISHES

FRYTKI 150g CHIPS 150g.	11
FRYTKI SOHO 250 g. robione przez nas z najlepszych ziemniaków SOHO CHIPS 250 g. chips made by us from best quality potatoes	19
SZPINAK BLANSZOWANY w sosie winno-maślanym BLANCHED SPINACH in wine and butter sauce	15
SALAТА mix sałat / świeże warzywa / nasze pikle / dressing / feta SALAD lettuce mix / fresh vegetables / our pickles / dressing / feta cheese	19
ZIEMNIAKI W SOSIE ŚMIETANOWYM POTATOES IN CREAM SAUCE	18

DESERY / DESSERTS

SERNIK sos malinowy CHEESE CAKE raspberry sauce	26
SZARLOTKA SOHO z lodami pod bezą / sos malinowy SOHO APPLE PIE ice cream whit meringue topping / raspberry sauce	28
DESER PISTACJOWY / salsa z brzoskwini / pistacje PISTACHIO DESSERT / peach salsa / pistachios	26
FONDANT CZEKOLADOWY / gorgonzola / sos waniliowy CHOCOLATE FONDANT / gorgonzola / vanilla sauce	26

KARTA NAPOJÓW / DRINKS CARD

KAWY / COFFEES

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

NAPOJE ZIMNE COLD DRINKS

WODA CISOWIANKA n/g 0,7l lub 0,3l	9/6
WODA CISOWIANKA PERLAGE 0,7l lub 0,3l	9/6
WODA CISOWIANKA GAZOWANA 0,7l lub 0,3l	9/6
WODA SAN PELLEGRINO 0,75l	15
WODA ACQUA PANNA 0,75l	15
 PEPSI MAX 0,20l	9
 PEPSI 0,20l	9
 7UP 0,20l	9
 TONIC 0,20l	9
SOK JABŁKOWY 0,20l	9
NEKTAR Z CZARNEJ PORZECZKI 0,20l	9
KARAFKA WODY 1l owoce / mięta	21
LEMONIADA CYTRYNOWA	31
LEMONIADA Z OWOCÓW LEŚNYCH	35

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 ORANGE 250 ml	18
GRAPEFRUIT 250ml	18
MIESZANY POMARAŃCZOWO- GRAPEFRUITOWY 250ml MIXED ORANGE - GRAPEFRUIT 250ml	18

PIWA BUTELKOWE/ BOOTLED BEERS

KOZEL LEŻAK 0,5l	15	BITBURGER 0,5l	18
KOZEL ČERNÝ 0,5l	15	BERLINER KINDL 0,5l	18
KOZEL 0% 0,5l	15	HEINEKEN 0 % 0,5l	14
KSIAŻĘCE PSZENICZNE	15		
KSIAŻĘCE CIEMNE	15		
KSIAŻĘCE PSZENICZNE 0%	15		

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

18 zł za kufel 0,5 l / 12 zł za 0,3l



HLADINKA

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



MLIKO

Aksamitna piana wydobywa w piwie słodycz 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	butelka
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	butelka
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	butelka
BASTETS CAVA BRUT D.O. Penedes, Hiszpania	14	70
TORRESELLA FRIZANTE Włochy	14	70
TAITTINGER BRUT RESERVE Champange, Francja		350
MOET BRUT Champange, Francja		390
MOET ICE Champange, Francja		470

WINA BEZALKOHOLOWE ALCOHOL FREE WINES

	150ml	butelka
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

SOHO

kuchnia&bar

DRINKS

PURPLE RAIN Havana 3 YO 40 ml / Malibu 20 ml / malina / białko	30
RIOS DE ROSA passoa 40 ml / Cointreau 30 ml / marakuja	30
PORNSTAR MARTINI 60 ml wódka waniliowa / marakuja / prosecco	30
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	27
CUBA LIBRE Bacardi rum 60 ml / limonka / pepsi	27
CAIPIRINHA Cachaca 60 ml / limonka / cukier trzcinowy	30
HUGO St. Germain 20 ml / prosecco 120 ml / limonka / mięta	30
LONG ISLAND ICED TEA wódka 20 ml / gin 20 ml / tequila 20 ml / rum 20 ml / cointreau 25 ml / pepsi	37
MOJITO rum 60 ml / limonka / cukier trzcinowy / mięta / woda gazowana	30
MARGARITA Sierra Silver Tequilla 60 ml / cointreau 25 ml / sok z limonki	27
NEGRONI Campri 30 ml / Martini Rossa 30 ml / Gin 30 ml	27
WHISKY SOUR Wild Turkey 60 ml / sweet&sour / białko / angostura bitters	30
MALFY FRESH COLINS 60 m GIN Malfy / limonka / brzoskwinia / melon / tonic	40

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	10
BACZEWSKI 40% / 40 ml	12
GREY GOOSE 40% / 40 ml	25
CIROC 40% / 40 ml	27

WHISKEY

JAMESON 40%	14
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
HAVANA 3 YO 14	16
HAVANA 7 YO 40%	18
KRAKEN 40%	22
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

APEROL 11%	14
CAMPARI BITTER 25%	14
AMARETTO DISARONNO 28%	14
JAGERMEISTER LIKIER 35%	16
MALIBU 18%	12
SAMBUCA OPAL NERA 40%	14
SAMBUCA OPAL BLANCA 30%	14
ABSYNT TABU CLASSIC 55%	23
ABSYNT TABU RED 55%	25