

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 nieznaną. 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. 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.
2. Dania specjalne na weekend serwujemy od piątku do niedzieli. Menu dostępne na naszych social mediach.
3. 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	-	12.00 - 23.00
Sobota	-	12.00 - 23.00
Niedziela	-	12.00 - 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)



pepsi

www.restsoho.pl



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

PRYZYSTAWKI / APPETIZERS

SALATA KOZI SER / TOFU świeże warzywa sezonowe / francuski vinegrete / mieszane sałaty / granat / soczewica / ziołowy crust / grillowany kozi ser lub opcja wegańska z grillowanym tofu	45
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	45
TATAR WOŁOWY doprawiony z dodatkami / grzanka z naszego pieczywa / nasze pikle	44
BEEF TARTARE seasoned with spices / toast made from our bread / our pickles	44
PIEROGI Z KACZKĄ 7 szt. pierogów / sos z grzybowy	39
DACK DUMPLINGS 7 dumplings / mushroom sauce	39
MULE grzanka z naszej focacci / sos śmietanowy / parmezan	49
MUSSELS toast made from our bread / cream sauce / parmesan cheese	49
CARPACCIO Z MARYNOWANEGO ŁOSOSIA marynowany łosoś / rukola / dressing / ser Manchego / ogórek z ponzu / pomidorki cherry / kapary	47
MARINATED SALMON CARPACCIO marinated salmon / arugula / dressing / Manchego cheese / cucumber in ponzu / cherry tomatoes / capers	47
CARPACCIO Z POMIDORÓW MALINOWYCH dressing z bazylii / vege feta / mix sałat / płatki drożdżowe / orzechy laskowe / krem balsamico	36
RASPBERRY TOMATO CARPACCIO basil dressing / vege feta / lettuce mix / yeast flakes / hazelnuts / balsamico cream	36
SEZONOWA WARZYWA GRILLOWANE SEASONAL GRILLED VEGETABLES	33
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	49

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	25
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	25
ZUPA RYBNA zabelana z warzywami	27
Whitened FISH SOUP with vegetable	27
ROSÓŁ z naszym makaronem	23
CHICKEN SOUP with our noodles	23

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	59
FILET Z OKONIA NILOWEGO ryż czarny / dziki brokuł / konfitowane pomidorki cherry / sos krewetkowy NILE BASS FILLET black rice / wild broccoli / confit cherry tomatoes / shrimp sauce	59
FILET Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO potatki z rozmarynem / pak choi / sos serowy - ziołowy FARM CHICKEN FILLET osemary potatoes / pak choi / cheese and herb sauce	51
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	57
STEK HEREFORD 200 - 220g wołowiny / grillowana cukinia / masło truflowe HEREFORD BEEF STEAK 200 - 220g of beef / grilled zucchini / truffle butter	93
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 180g beef / home-baked roll / tomato / bacon / cheddar cheese / pickled cucumber / lettuce mix / fries	49
KAWAŁ SCHABU 200g doskonałego, panierowanego schaby, frytki 150g, surówka z białej kapusty CONFIT DUCK LEG with Silesian dumplings/blue cabbage/own sauce	59
ZAPIEKANE GNOCCHI VEGE caponata z bakłażana i papryki / oliwki kalamaty / kapary / mozzarella vege BAKED GNOCCHI VEGE eggplant and paprika caponata / kalamata olives / capers / vege mazzarella	46
VEGE KROKIETY Z BAKŁAŻANA I CIECIORKI ser mozzarella / sos z pieczonej papryki / mix sałat z vinegret VEGE EGGPLANT AND CHICPEA CROQUETTES mozzarella cheese / roasted paprika sauce / salad mix with vinaigrette	48
KONFITOWANE UDKO Z KACZKI kluski śląskie / modra kapusta / sos własny CONFIT DUCK LEG with Silesian dumplings/blue cabbage/own sauce	59

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

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

DESERY / DESSERTS

SERNIK sos malinowy	25
CHEESE CAKE raspberry sauce	
SZARLOTKA SOHO z lodami pod bezą / sos malinowy	27
SOHO APPLE PIE ice cream with meringue topping /raspberry sauce	
TARTA MASCARPONE borówki / sos owocowy	25
MASCARPONE TART blueberry / fruit sauce	
LODY 3 SMAKI muss mascarpone / pistacje	25
ICE CREAM 3 FLAVORS mascarpone mousse / pistachios	

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	21
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	18
ORANGE 250 ml	18
GRAPEFRUIT 250ml	18
MIESZANY POMARAŃCZOWO- GRAPEFRUITOWY 250ml	18
MIXED ORANGE - GRAPEFRUIT 250ml	

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	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	butelka
BASTETS CAVA BRUT D.O. Penedes, Hiszpania	14	70
TORRESELLA FRIZANTE 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	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
TOM COLINS Gin 60 ml / sweet&sour / woda gazowana	27
MALFY FRESCH 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
EDRADOOR 10YO	35
TALISKER 10YO	23
CAOL ILA 12YO	32
ARDBEG 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