



Sprawdź nasze wirtualne menu



restauracjasote



www.restauracjasote.pl

**Polecam
Szef Kuchni Maciej Ordon**

INFORMACJE

INFORMATION

DROGI GOŚCIU,
POWINIENIEŚ WIEDZIEĆ, ŻE...

- Wszystkie dania są przygotowywane ze świeżych składników, dlatego przy dużym obłożeniu restauracji czas oczekiwania może się wydłużyć - informacje o szacowanym czasie przygotowania można uzyskać u obsługi.
- Ceny w menu są podane w złotych i zawierają podatek VAT.
- Lista alergenów dostępna jest u obsługi.
- Do grup od 6 osób doliczana jest opłata stolikowa w wysokości 5% wartości rachunku.
- O chęci otrzymania faktury prosimy poinformować obsługę lokalu przed rozliczeniem rachunku.

DEAR GUEST,
YOU SHOULD KNOW THAT...

- All dishes are prepared from fresh ingredients, so if there is a larger number of guests in the restaurant, the waiting time may be longer - information about the expected preparation time can be obtained from the staff.
- Prices in the menu are given in PLN and include VAT.
- A list of allergens is available from the staff.
- For groups of more than 6 people a table fee of 5% of the total bill is added.
- Please inform the staff if you wish to receive an invoice before paying the bill.



PRZYSTAWKI

APPETIZERS

Tatar wołowy

46 zł

z ogórkiem, czerwoną cebulą, musztardą francuską, marynowanymi grzybami shimeji, aioli truflowym oraz jajkiem przepiórczym podany z focaccia własnego wypieku (250 g)

Beef tartare with cucumber, red onion, French mustard, pickled shimeji mushrooms, truffle aioli and quail egg served with homemade focaccia

Podwędzana polędwiczka wieprzowa

38 zł

w asyście rukoli, suszonych pomidorów, kaparów, parmezanu z dressingiem cezar na bazie majonezu, sera pleśniowego oraz anchois (240 g)

Smoked pork tenderloin with rocket, sun-dried tomatoes, capers, parmesan with Caesar dressing made with mayonnaise, blue cheese and anchovies

Grillowane macki ośmiornicy

42 zł

z mini ziemniakami, włoską kiełbasą chorizo, mini porem, emulsją ze skorupiaków oraz rukolą (250 g)

Grilled octopus tentacles with mini potatoes, Italian chorizo, mini leek, crustacean emulsion and rocket

Bakłażan marynowany w miso

36 zł

z dodatkiem syropu klonowego, podany z konfiturą z agrestu, świeżym tymiankiem, serem korycińskim i karmelizowanym orzechem włoskim (250 g)

Aubergine marinated in miso with maple syrup, served with gooseberry jam, fresh thyme, korycin cheese and caramelized walnut

Tatar z pomidorów malinowych

35 zł

z dodatkiem szalotki, czarnych oliwek, kaparów, oliwą z oliwek, świeżą bazylią podany z focaccia własnego wypieku, rukolą i parmezanem (250 g)

Raspberry tomato tartare with shallots, black olives, capers, olive oil, fresh basil served with homemade focaccia, rocket and parmesan



ZUPY

SOUPS

Krem z kukurydzy

26 zł

na bazie mleczka kokosowego z pianką z marakui,
popcornem i oliwą chilli (300 ml)

Corn cream based on coconut milk with
passion fruit mousse, popcorn and chilli oil

Bulion z dzikiego ptactwa

27 zł

z pierożkami wonton z kaczką (3 szt.),
szczypiorkiem i porem (350 ml)

Wild bird broth with duck wonton
dumplings (3 pcs.), chives and leek

Zalewajka "Sote"

28 zł

na maślanie z puree cebulowym,
jajkiem sadzonym i kurkami (350 ml)

Regional soup from Łódź based on buttermilk
with onion puree, fried egg and chanterelles

RYBY I SAŁATKI

FISH AND SALADS

Labraks pieczony

68 zł

z warzywami okopowymi, czarną soczewicą
i sosem chimichurri (450 g)

Baked sea bass with root vegetables, black lentils
and chimichurri sauce

Sałatka orientalna

z makaronem orzo, warzywami sezonowymi i sezamem

- z wołowiną (150 g)

41 zł

- z krewetkami (16/20, 6 szt.)

40 zł

- z tofu marynowanym lub owocem chlebowca (150 g) 

37 zł

Oriental salad with orzo pasta, seasonal vegetables and sesame

- with beef
- with shrimp
- with marinated tofu or jackfruit



DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

Ossobuco cielęce

66 zł

podane z gulaszem warzywnym w stylu włoskim
i ziemniakami murro (450 g)

Veal ossobuco served with Italian-style vegetable stew
and murro potatoes

Pieczone żeberka wieprzowe

65 zł

podane z sosem śliwkowym BBQ, pieczonymi kawałkami
batata oraz gotowaną kolbą kukurydzy (550 g)

Roasted pork ribs served with plum BBQ sauce,
roasted sweet potato slices and boiled corn on the cob

Stek z polędwicy wołowej

65 zł

z sosem pieprzowym (220 g)

- frytki (150 g) 14 zł
- ziemniaki konfitowane z sosem tzatziki (180 g) 15 zł
- grillowane warzywa sezonowe (200 g) 16 zł
- pomidory w oliwie z pieprzem młotkowanym (180 g) 14 zł
- sałatka z sosem winegret ze świeżymi warzywami (200 g) 16 zł

Beef tenderloin steak with pepper sauce

- French fries
- confit potatoes with tzatziki sauce
- grilled seasonal vegetables
- tomatoes in olive oil with crushed pepper
- salad with vinaigrette dressing and fresh vegetables

Pieczona kaczka

73 zł

podana z knedlami ze śliwką kalifornijską,
świeżym szpinakiem, karmelizowanym w miodzie
jabłkiem z rozmarynem i sosem z owoców leśnych (500 g)

Roasted duck served with Californian plum dumplings, fresh spinach,
honey-caramelized apple with rosemary and forest fruit sauce



DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

Sznycel cielęcy

69 zł

podany z jajkiem sadzonym, młodymi ziemniakami
w łupinie podsmażonymi na smalcu ze skwarkami,
koprem i zasmażaną kapustą (450 g)

Veal schnitzel served with fried egg, young potatoes
in their skins fried in lard with cracklings, dill and fried cabbage

Filet z kurczaka kukurydzianego

46 zł

ze świeżym czosnkiem, rozmarynem, ziemniakami
Duchesse, kalafiozem romanesco, oliwą cytrynową
i sosem na bazie sosu holenderskiego
z dodatkiem estragonu (350 g)

Corn chicken fillet with fresh garlic, rosemary, Duchesse potatoes,
romanesco cauliflower, lemon oil and a sauce based on hollandaise
sauce with added tarragon

Makaron pappardelle

45 zł

z kurczakiem i kurkami w sosie śmietanowym z dodatkiem
słodkiego Wermutu i świeżym tymiankiem (400 g)

Pappardelle pasta with chicken and chanterelles in a cream sauce
with sweet Vermouth and fresh thyme

Makaron pappardelle wege

39 zł

z kurkami w sosie śmietanowym z dodatkiem
słodkiego Wermutu i świeżym tymiankiem (290 g)

Pappardelle pasta with chanterelles in a cream sauce
with sweet Vermouth and fresh thyme



DESERY

DESSERTS

„Słodka Paryżanka”

23 zł

eklerka podana z francuskim kremem pâtissière
i kwaśną konfiturą z owoców leśnych (150 g)

Eclair served with French cream pâtissière
and sour forest fruit jam

„Malinowa finezja”

27 zł

kruche ciastko z dodatkiem białej czekolady oraz
malin liofilizowanych, kremem z esencji czarnej herbaty,
kremem z aromatycznym puree malinowym, świeżymi
owocami sezonowymi i sorbetem o smaku malinowym (150 g)
Shortbread cookie with the addition of white chocolate and freeze-dried
raspberries, cream with black tea essence, cream with aromatic raspberry
puree, fresh seasonal fruits and raspberry sorbet

„Monoporcja”

16 zł

Smaki: sezonowe (120 g)
Seasonal monoportion

LEMONIADY

LEMONADES

„Zielona fala”

20 zł

lód w kostkach, syrop o smaku zielonego jabłka, mięta,
limonka, woda gazowana lub niegazowana (250 ml)

Ice cubes, green apple syrup, mint, lime, sparkling or still water

„Arbuzowy twist”

20 zł

lód w kostkach, syrop arbuzowy, mięta, świeży arbuz,
woda gazowana lub niegazowana (250 ml)

Ice cubes, watermelon syrup, mint, fresh watermelon, sparkling
or still water

„Collerski ogórek”

20 zł

lód w kostkach, syrop ogórkowy, plastry świeżego
zielonego ogórka, syrop cytrynowy, woda gazowana
lub niegazowana (250 ml)

ice cubes, cucumber syrup, slices of fresh green cucumber,
lemon syrup, sparkling or still water



KAWY I HERBATY

COFFEE AND TEA

Herbata „RichMont” 16 zł

serwowana w imbryczku

„RichMont” tea served in a teapot

„Chłód bergamotki” 19 zł

mrożona herbata Earl Grey z syropem brzoskwiniowym
oraz dodatkiem limonki i mięty (200 ml)

Earl Grey iced tea with peach syrup and with the addition of lime
and mint

Espresso 10 zł

Espresso doppio 15 zł

Americano 12 zł

Cappuccino 16 zł

Caffe latte 18 zł

„Waniliowy dreszczyk” 24 zł

kawa latte z kostkami lodu, z gałką lodów waniliowych
i bitą śmietaną (200 ml)

latte with ice cubes, a scoop of vanilla ice cream and whipped cream

„Lodowe przebudzenie” 21 zł

mrożona kawa latte z dodatkiem syropu
smakowego (200 ml)

iced latte with added flavored syrup

Syrop smakowy 4 zł

Flavored syrup



ZIMNE NAPOJE

COLD DRINKS

Soki owocowe (0,2l)

12 zł

Juices

- jabłkowy
apple juice
- pomarańczowy
orange juice
- czarna porzeczka
blackcurrant juice

Napoje gazowane (0,2l)

12 zł

Fizzy drinks

- Pepsi
- Pepsi Max
- Mirinda
- 7up
- Schweppes

Woda (0,3l)

10 zł

Water

- Woda niegazowa
still water
- Woda gazowana
sparkling water

Karafka wody z cytryną (1l)

15 zł

Carafe of water with lemon

Sok świeżo wyciskany (0,25l)

19 zł

Fresh juice

- pomarańczowy
orange
- grejpfrutowy
grapefruit
- mix



PIWA

BEERS

Piwo Regionalne (0,5l) local beer	18 zł
Paulaner Weissbier (0,5l)	20 zł
Heineken (0,5l)	18 zł
Żywiec lany (0,5l)	16 zł
Żywiec lany (0,3l)	14 zł
Piwo bezalkoholowe (0,3l) non-alcoholic beer	14 zł

WÓDKI

VODKAS

Belvedere (but.)	240 zł
Ostoya (40 ml/but.)	19 zł/189 zł
Finlandia (40 ml/but.)	18 zł/110 zł
Wyborowa (40 ml/but.)	16 zł/98 zł



ALKOHOLE

ALCOHOLS

Rum (40 ml)

- Bacardi Carta Blanca 16 zł
- Bacardi Carta Oro 19 zł
- Bacardi Carta Negra 21 zł

Tequila (40 ml)

- Olmeca Blanco 21 zł
- Olmeca Gold 21 zł
- Sierra 22 zł

Likiery/liqueurs (40 ml)

- Baileys 16 zł
- Cointreau 19 zł
- Kahlua 16 zł
- Grand Marnier 31 zł
- Jagermeister 18 zł

Whisky/whiskey (40 ml)

- Jack Daniel's No.7 21 zł
- Jack Daniel's Apple 22 zł
- Jack Daniel's Honey 23 zł
- Jack Daniel's Fire 22 zł
- Johnnie Walker Red 15 zł
- Johnnie Walker Black 21 zł
- Johnnie Walker Gold 28 zł
- Bushmills Black 29 zł
- Bushmills Original 21 zł
- Singleton 12' 25 zł
- Singleton 15' 38 zł
- Singleton 18' 47 zł
- Ballantine's 16 zł
- Bulliet Bourbon 22 zł
- Talisker Scotch 29 zł
- Cardhu '12 42 zł

Koniaki i brandy/cognacs and brandies (40 ml)

- Henessy V.S. 29 zł
- Martel V.S.O.P. 41 zł
- Metaxa 5* 22 zł
- Metaxa 7* 41 zł

Martini (100 ml)

17 zł

