

Śniadania

8:00 - 12:00

Breakfast

Śniadanie klasyczne

Traditional polish breakfast

jadecznica na maśle z trzech jaj, świeży szczypiorek, szynka, ser gouda, pomidor i ogórek, rukola; podawane z podpieczonymi mini kajzerkami

scrambled eggs with chives, ham, Gouda cheese, tomato and cucumber, creamy bacon spread, and a basket of fresh local bread with butter

48,- 350 g



Bajgel z krewetkami i guacamole

Bagel with shrimp and guacamole

*krewetki z rukolą, sadzonym jajkiem i pomidorkami cherry, podane w chrupiącym bajglu
shrimps with arugula, a fried egg, and cherry tomatoes, served in a crispy bagel*

48,- 450 g

Bajgel z cielęcińca i jajkiem sadzonym

Bagel with veal and a fried egg

cielęcina w plastrach z jajkiem sadzonym i sosem pieprzowym, z dodatkiem ogórka konserwowego, czerwonej cebuli i świeżej rukoli

sliced veal with a fried egg and pepper sauce, served with pickled cucumber, red onion, and fresh arugula

48,- 450 g

Bajgel z grillowanym kurczakiem

Bagel with grilled chicken

*grillowany kurczak, cheddar, pomidor, sos tatarski, jajko sadzone i rukola
grilled chicken, cheddar, tomato, tartar sauce, fried egg and arugula*

48,- 450 g



Śniadania

8:00 - 12:00

*Breakfast***Szakszuka z wędzonym twarogiem** **Shakshuka with smoked cottage cheese**

salsa pomidorowa z cebulką, marchewką i czosnkiem, dwa jajka sadzone, świeży szpinak i wędzony twaróg; podawana z podpieczonymi mini kajzerkami i masłem

tomato salsa with onion, carrot, and garlic, two fried eggs, fresh spinach, and smoked cottage cheese; served with toasted mini Kaiser rolls and butter

48,- 550 g

**Szakszuka z frankfurterkami****Shakshuka with frankfurters**

salsa pomidorowa z cebulką, marchewką i czosnkiem, dwa jajka sadzone, frankfurterki, pieczarki portobello i czerwona cebula; podawana z podpieczonymi mini kajzerkami i masłem

tomato salsa with onion, carrot, and garlic, two fried eggs, frankfurters, portobello mushrooms, and red onion; served with toasted mini Kaiser rolls and butter

48,- 550 g

**Pancake** **Pancake**

z karmelizowanym bananem, pastą orzechową oraz sosem czekoladowym w kokilkach

with caramelized banana, nut butter, and chocolate sauce in ramekins

44,- 450 g

**Naleśniki z waniliowym sercem** **Vanilla dream crêpes**

delikatne, zawijane naleśniki wypełnione kremowym serkiem waniliowym; podawane z wiśniowym dżemem i kolorową sałatką owocową

delicate folded pancakes filled with creamy vanilla cheese; served with cherry jam and a colorful fruit salad

44,- 450 g



Desery

Desserts

Fondant

26,- 200 g

Chocolate fondant

Ciepłe ciasto z płynnym wnętrzem z gorzkiej czekolady, podawane z lodami i sosem porzeczkowym

Warm dark-chocolate cake with a molten center, served with ice cream and blackcurrant sauce

Beza z rokitkiem

26,- 200 g

Pavlova with sea buckthorn

Delikatna beza z kremem mascarpone, sosem z rokitnika, suszonymi kwiatami i posypką z fiołkowego cukru

Delicate meringue with mascarpone cream, sea-buckthorn sauce, dried flowers, and violet-sugar crumble

Cynamonka tygodnia

26,- 320 g

Cinnamon roll of the week

Wypiek drożdżowy w kształcie ślimaka
(zapytaj kelnera o smak serwowany w tym tygodniu)

*Yeast pastry in the shape of a swirl
(ask your server about this week's flavor)*

Sernik Nowojorski z owocami sezonowymi

24,- 200 g

New York cheesecake with seasonal fruit**Szarlotka na ciepło**

24,- 350 g

Warm apple pie

Dodatkowo
Extras

gałka lodów
scoop of ice cream

6,- 50 g

bita śmietana
whipped cream

4,- 30 g

Pieczemy specjalnie
dla ciebie :)

We bake especially
for you!



DANIA

Dla najmłodszych

FOOD

For Kids

Panierowane fileciki z dorsza

36,- 400 g

Breaded cod bites

z frytkami i ketchupem with fries and ketchup

Chrupiące fileciki z kurczaka

36,- 400 g

Crispy chicken bites

z frytkami i ketchupem with fries and ketchup

Makaron pomodoro



28,- 350 g

Pasta pomodoro

rurki w sosie z włoskich pomidorów, z parmezanem

tube pasta in Italian tomato sauce with parmesan

Naleśniki z serkiem waniliowym | 2 szt



28,- 350 g

Vanilla cheese crepes | 2 pcs

z owocami sezonowymi i dżemem wiśniowym

with seasonal fruit and cherry jam

Zupa pomidorowa



19,- 250 g

Tomato soup

z makaronem jajecznym i grillowaną korzenną bagietką

with egg noodles and grilled spiced baguette

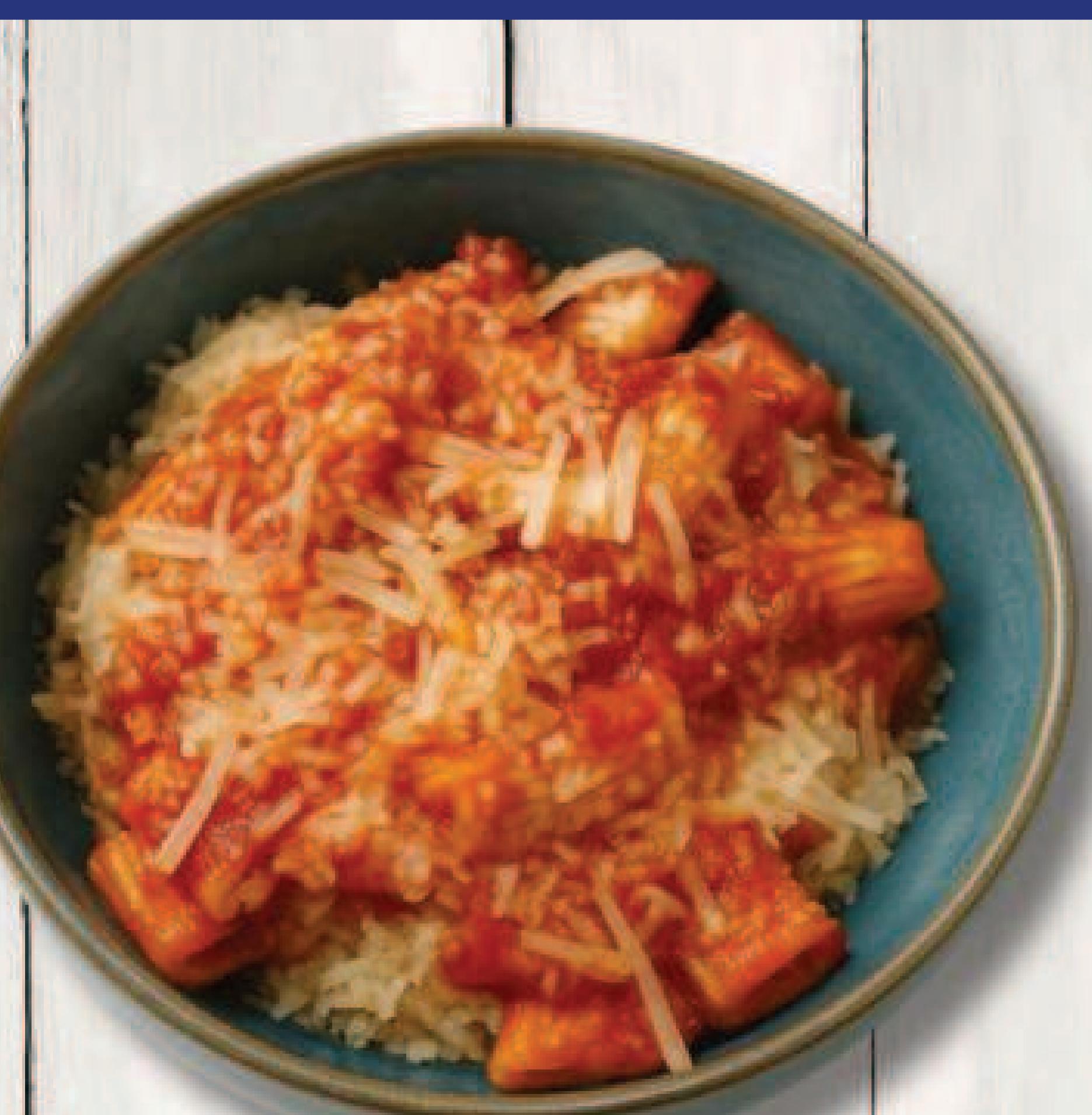
Rosół

19,- 250 g

Chicken broth

z makaronem jajecznym, włoszczyzną i grillowaną korzenną bagietką

with egg noodles, vegetables and grilled spiced baguette



*Ryby i owoce morza**Fish & Seafood*

**Skomponuj zestaw, który smakuje najlepiej właśnie Tobie.
Build a set that tastes best to you.**

*W tym sezonie serwujemy ryby w stałych porcjach – bez ważenia, bez niepewności.
This season, we serve fish in fixed portions – no weighing, no uncertainty.*

Wybierz rybę

każda porcja ma ustaloną gramaturę i cenę

Karmazyn Ocean perch (Redfish)

*tuszka pieczona w piecu, marynowana z rozmarynem i ziołami
whole fish, oven-baked, marinated with rosemary and herbs*

42,- 350+ g

Dorsz Cod

*filet smażony na patelni, w delikatnej mące i przyprawach
pan-fried fillet, lightly coated in flour and seasoning*

36,- 200 g

Łosoś Salmon

*filet marynowany w przyprawach i oliwie koperkowo-czosnkowej,
pieczony w piecu
marinated in herbs and dill-garlic olive oil, oven-baked*

36,- 180 g

Dobierz dodatki

każdy doliczany osobno

Ziemniaczany gratin

22,- 200 g

Ziemniaczany gratin

Marchewka z groszkiem
edamame na masełku

18,- 200 g

Marchewka z groszkiem
edamame na masełku

Frytki belgijskie

16,- 250 g

Frytki belgijskie

Ziemniaczki opiekane

16,- 250 g

Ziemniaczki opiekane

Purée ziemniaczane

16,- 250 g

Purée ziemniaczane

Dobierz dodatki | Surówki

każdy doliczany osobno

z kiszonej kapusty

9,- 150 g

sauerkraut slaw

z białej kapusty

9,- 150 g

white cabbage slaw

z marchewki

9,- 150 g

carrot slaw

z buraka

9,- 150 g

beetroot slaw

mix sałat z warzywami

9,- 150 g

mixed salad with vegetables

Coleslaws | Choose your sides

each priced separately

*Ryby i owoce morza**Fish & Seafood***Plater owoców morza w sosie autorskim**

krewetki, mule, vongole i ośmiorniczki duszone w lekko pikantnym sosie z nutą kaffiru i trawy cytrynowej; podawane z koszykiem grillowanego pieczywa

Seafood Platter in Signature Sauce

shrimp, mussels, clams, and baby octopus simmered in a lightly spicy sauce with notes of kaffir lime and lemongrass; served with a basket of grilled bread

129,- 600 g

Plater „rozpusty”

panierowana miruna, krążki kalmara w cieście piwnym oraz krewetki w panko; podane na frytkach z dipami: tatarskim i tzatziki

99,- 600 g

“Indulgence” Platter

breaded hoki, beer-battered calamari rings, and panko prawns; served on fries with tartar and tzatziki dips

Stek z polędwicy tuńczyka

serwowany z aromatycznym kuskusem z warzywami, pieczoną dynią i karmelizowanymi mini marchewkami

Grilled tuna tenderloin steak

served with aromatic vegetable couscous, roasted pumpkin, and caramelized baby carrots

78,- 400 g

Mule w sosie serowym Dor Blue

duszone w kremowym sosie z serem Dor Blue i parmezanem, z białym winem, czosnkiem i masłem; podawane z grillowanym pieczywem

72,- 500 g

Mussels in Dor Blue cheese sauce

simmered in a creamy Dor Blue and parmesan sauce with white wine, garlic, and butter; served with grilled bread

Mule w sosie autorskim

lejko pikantne, maślano, z nutą trawy cytrynowej i liści kaffiru, podawane z grillowanym pieczywem

Mussels in signature sauce

lightly spicy and buttery, with notes of lemongrass and kaffir lime leaves, served with grilled bread

64,- 450 g

Dodatkowy koszyk pieczywa – 6 zł
Additional basket of bread – 6 PLN

*Mięsne**Meat dishes***Stek wołowy Angus** 119,- 600 g**Angus beef steak**

grillowany, podawany z pieczonym ziemniakiem w całości, zapieczonym z mozzarellą, sosem pieprzowym i pikantną kukurydzą w kolbie

grilled, served with a whole baked potato topped with mozzarella, pepper sauce, and a spicy corn on the cob

Stek idealnie pokrojony przez kucharza

Steak perfectly sliced by the chef



Powiadam kelnera o preferowanym stopniu wysmażenia:
medium rare | medium | medium well.

Please tell your server your preferred doneness:
medium rare | medium | medium well.



76,- 800 g

Żeberka**Slow-roasted ribs**

wolno pieczone płaty żeberek (500 g) w autorskim sosie BBQ podane z frytkami stekowymi, i sosem spicy mayo oraz surówką z buraczków

500 g pork ribs in our signature BBQ sauce, served with steak fries, spicy mayo and beetroot slaw

Wolno pieczona karkówka
Slow-roasted pork neck

64,- 450 g

miękka, rozpływająca się w ustach, w sosie z leśnych grzybów; podawana z kremowym gratinem ziemniaczanym, delikatnie skropionym oliwą szczypiorkową
tender and melt-in-your-mouth, served with wild mushroom sauce and creamy potato gratin, finished with chive oil

Maślany kurczak wywijany
Crispy chicken tenders

59,- 450 g

marynowany w sosie tzatziki, pieczony na złoto i podawany z aromatycznym kuskusem z warzywami oraz brokułem bimi na maśle
marinated in tzatziki, baked until golden, and served with aromatic vegetable couscous and butter-sautéed bimi broccoli

Panierowane polędwiczki z kurczaka
Crispy chicken tenders

59,- 450 g

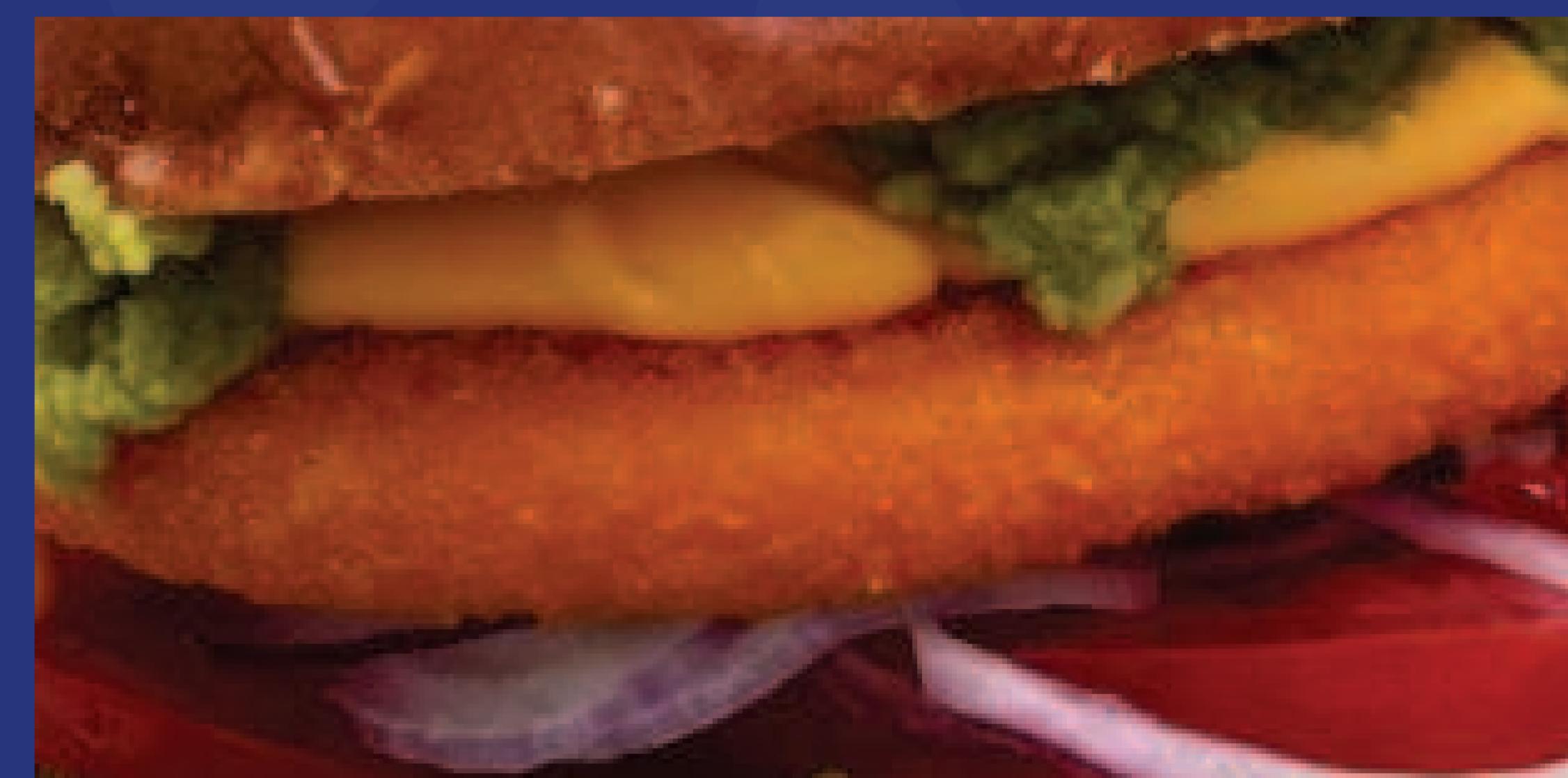
w płatkach kukurydzianych, podane z frytkami, sałatką ze świeżych warzyw i sosem tatarskim
coated in cornflakes, served with fries, fresh vegetable salad, and tartar sauce

*Burgery**Burgers***Burger z panierowanym dorszem
Crispy cod burger**

bułka maślana, sos tatarski, świeży ogórek, panierowane fileciki z dorsza, chrupiące krążki cebuli i mix sałat; podawany z frytkami i ketchupem

butter brioche bun, tartar sauce, fresh cucumber, breaded cod fillets, crispy onion rings, mixed salad; served with fries and ketchup

64,- 450 g



64,- 450 g

**Burger wołowy
Beef burger**

bułka maślana, sos spicy mayo, ser cheddar, pomidor świeży, ogórek konserwowy, kotlet wołowy 200 g, mix sałat; podawany z frytkami i ketchupem

butter brioche bun, spicy mayo sauce, cheddar cheese, fresh tomato, pickled cucumber, 200 g beef patty, mixed salad; served with fries and ketchup

**Burger z panierowanym kurczakiem
Crispy chicken burger**

bułka maślana, sos tatarski, świeży pomidor, panierowane fileciki z kurczaka, mix sałat; podawany z frytkami i ketchupem

butter brioche bun, tartar sauce, fresh tomato, breaded chicken fillets, mixed salad; served with fries and ketchup

**Sałatka w formie bowl**

34,-

*Salad served in a bowl***Nasza baza**

świeże warzywa i zioła, guacamole, tabbouleh z kaszy kuskus, mix sałat, pomidorki cherry, sos tzatziki i grillowana pita

Our base

guacamole, couscous tabbouleh, mixed salad, cherry tomatoes, tzatziki sauce and grilled pita

Dobierz swój dodatek białkowy

każdy doliczany osobno

Choose your protein

each priced separately

Krewetki

18,- 6 szt

Shrimp

Grillowany kurczak

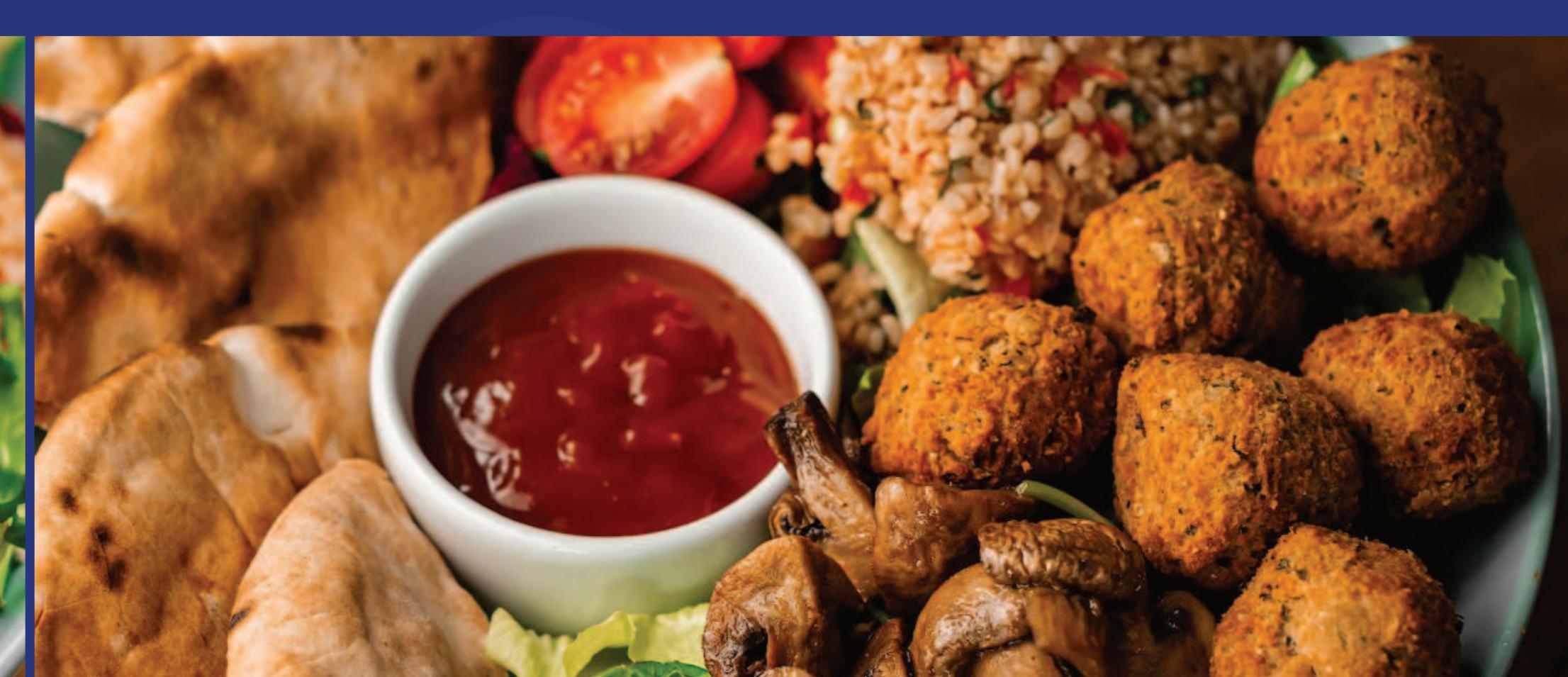
12,- 100 g

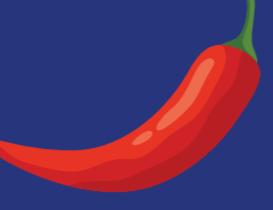
Grilled chicken

Falafel

12,- 6 szt

Falafel



*Makarony***Spaghetti nero**  64,- 450 g**z krewetkami i łososiem****Black spaghetti with shrimp & salmon**

czarny makaron w autorskim sosie szefowej kuchni; podawany z łososiem, krewetkami, pomidorkami cherry oraz natką pietruszki

black pasta in our chef's signature sauce; served with salmon, shrimp, cherry tomatoes and fresh parsley


56,- 450 g Makaron Caserecce z kurczakiem
Crispy chicken burger

grillowany kurczak z cebulką, pieczarkami portobello i brokułem bimi w kremowym sosie śmietanowo-truflowym; podawany z rukolą, pomidorkami cherry i płatkami parmezanu

butter brioche bun, tartar sauce, fresh tomato, breaded chicken fillets, mixed salad, served with fries and ketchup

Spaghetti nero z warzywami 
Black spaghetti with vegetables

spaghetti nero w wege wydaniu - z brokułem bimi, groszkiem edamame, marchewką paryską i suszonymi pomidorami, w kremowym sosie z mleka kokosowego i kefiru, lekko pikantnym, wykończony wakame na górze

squid-ink pasta in a plant-based version – with bimi broccoli, edamame peas, Parisian carrots and sun-dried tomatoes, in a creamy coconut-milk and kefir sauce, lightly spicy, finished with wakame

56,- 450 g



48,- 450 g

cepelinki z soczewicą
Cepelinki with lentils

miękkie cepelinki - coś pomiędzy pierogiem a włoskim gnocchi z soczewicą w aromatycznym sosie z leśnych grzybów

soft dumplings – something between a Polish pierogi and Italian gnocchi – filled with lentils, served in an aromatic wild mushroom sauce

Nadziewane gnocchi buraczkowe
Stuffed beetroot gnocchi 

delikatne, nadziewane gnocchi z buraczkowego ciasta z serem mascarpone i orzechami włoskimi

Delicate beetroot gnocchi filled with creamy mascarpone cheese and walnuts

48,- 450 g



Zupy

Soups

Zupa rybna z krewetkami | 3 szt**Zupa rybna z krewetkami | 3 pcs**

36,- 350 g

Zupa rybna Spoko
Signature Fish Soup*esencjonalny, wolno gotowany bulion rybny z dodatkiem włoskich pomidorów pelati i pikantnego chilli, delikatnie złagodzony mlekiem kokosowym; serwowany z selekcją ryb i grillowaną bagietką**rich, slow-cooked fish broth with Italian pelati tomatoes and spicy chilli, gently softened with coconut milk; served with a selection of fish and grilled baguette*

26,- 350 g

Krem z włoskich pomidorów 
Italian tomato cream*podany z żytnimi grzankami i pesto bazyliowym**served with tye croutons and basil pesto*

24,- 350 g

Rosół z makaronem
Chicken broth*podany z makaronem jajecznym, natką pietruszki, włoszczyzną i grillowaną korzenną bagietką**served with egg noodles, fresh parsley, root vegetables and a grilled spiced baguette*

24,- 350 g

Poniedziałkowa oferta specjalna

Dwie aromatyczneupy rybne w cenie 40 zł

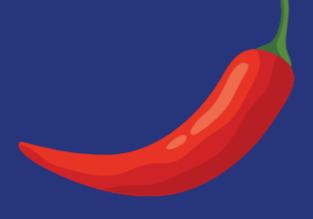
Monday Special

Two aromatic fish soups for 40 PLN



*Przystawki**Starters***Krewetki z ogniem | 8 szt**

59,- 350 g

Aromatic shrimps | 8 pcs

w autorskim sosie z dodatkiem chilli, czosnku i natki pietruszki; podane z grillowaną bagietką
in a signature sauce with chili, garlic, and parsley; served with grilled baguette

Tataki z polędwicy tuńczyka

54,- 250 g

Tuna loin tataki

delikatnie opalany na ostrym ogniu, różowy w środku, marynowany w sosie ponzu;
podawany z sałatką z rukoli i wakame z sezamem oraz chrupiącymi chipsami ryżowymi
*lightly seared over high heat, pink in the center, marinated in ponzu sauce; served with a
salad of arugula and wakame with sesame, accompanied by crispy rice chips*

Tatar z łososia

48,- 250 g

Salmon tartare

ręcznie siekany świeży łosoś w połączeniu z czerwoną cebulką, świeżym ogórkiem,
francuską musztardą, sosem sojowym; podany z grillowaną bagietką i masłem
*hand-chopped fresh salmon combined with red onion, fresh cucumber, French
mustard, and soy sauce; served with grilled baguette and butter*

Vitello Tonato

48,- 350 g

Vitello Tonato

delikatne plasty pieczonej na różowo polędwicy cielęcej, krojone w stylu carpaccio;
podane z aksamitnym sosem tuńczykowym, kaparami i koszykiem grillowanego pieczywa
*Tender slices of veal loin, roasted to pink and sliced carpaccio-style; served with a velvety
tuna sauce, capers, and a basket of grilled bread*

Tatar wołowy

48,- 250 g

Beef tartare

wołowina z marynowaną czerwoną cebulką, ogórkiem, musztardą francuską,
żółtkiem, kaparami oraz grillowaną bagietką i masłem
*beef tartare with pickled red onion, cucumber, French mustard, egg yolk
and capers, served with grilled baguette and butter*

Naleśniki z kurczakiem i boczkiem

46,- 380 g

Savory pancakes filled with chicken and crispy bacon

wytrawne naleśniki z kurczakiem, pieczarkami, boczkiem i mozzarellą, zapiekane
w delikatnym sosie śmietanowym
*Savory pancakes with chicken, mushrooms, bacon, and mozzarella, baked
in a creamy sauce*

DANIA

Dodatki

Frytki z ketchupem 🥑

French fries with ketchup

FOOD

Side dishes

18,- 300 g

Ziemniaczki pieczone z sosem tatarskim 🥑

Roasted potatoes with tartar sauce

18,- 300 g

Sałatka ze świeżych warzyw 🥑

Fresh vegetable salad

18,- 300 g

Surówka 🥑

kiszona kapusta lub surówka z marchewki, surówka z białej kapusty
sauerkraut or carrot slaw or white-cabbage slaw

9,- 150 g

Sos Sauces

ketchup, BBQ, tatarski, musztarda, spicy mayo, salsa
mexicana, puepszowy, tzatziki

ketchup, BBQ, tartar, mustard, spicy mayo, Mexican
salsa, pepper sauce, tzatziki

5,- 150 g



zeskanuj mnie

Daj znać, jak
smakowało!

Twoja opinia jest
dla nas ważna.



scan me

Let us know
how it tasted!

Your feedback is
important to us.

Miło było gościć Ciebie w Spoko :)
Widzimy się niedługo!

It was a pleasure having you at Spoko :)
See you again soon!

ORGANIZUJEMY przyjęcia okolicznościowe

Stwórz wyjątkowe wspomnienia z nami



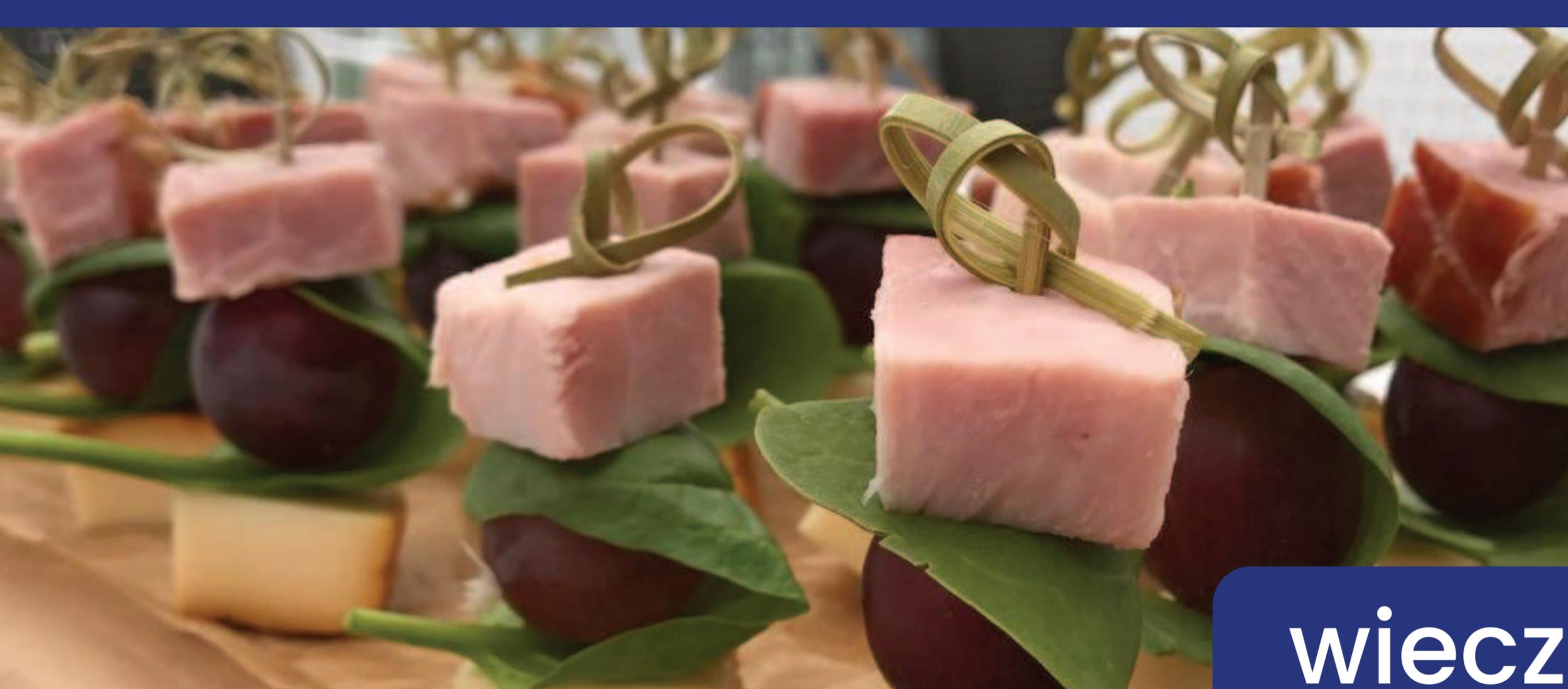
wesela, chrzciny, komunie



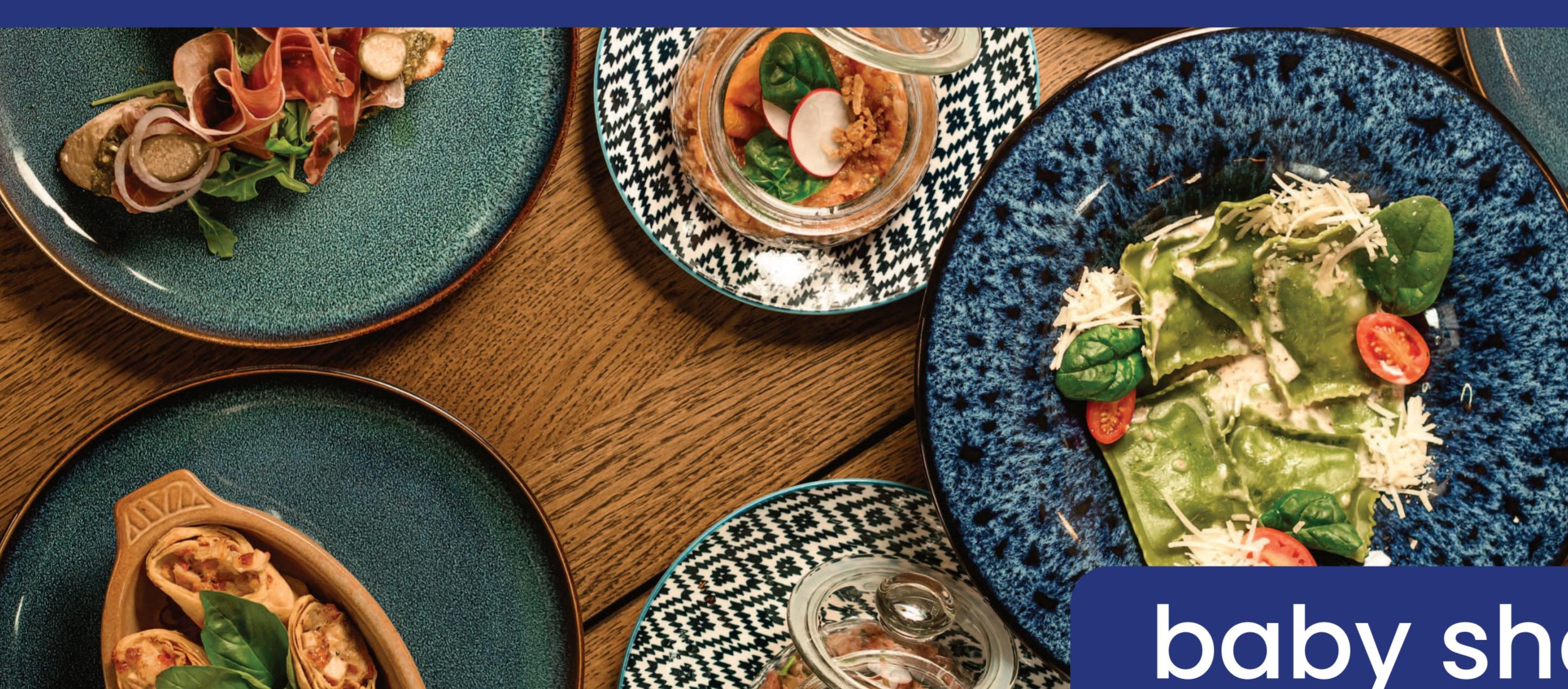
urodziny, rocznice, jubileusze



spotkania rodzinne i firmowe



wieczory panieńskie i kawalerskie



baby shower oraz przyjęcia świąteczne

spoko:)
RESTAURANT

więcej na stronie



info@spokosopot.pl
www.spokosopot.pl

530-659-666
Hestii 3, 81-731 Sopot

Dopasujemy menu i oprawę
do Twojego wydarzenia

Skontaktuj się z nami – chętnie
przygotujemy indywidualną ofertę :)