

Falo

MENU



*Falo - tam, gdzie smak spotyka
serce, wspólne posilki tworzą chwile,
które zostają w pamięci na długo.*



INSTAGRAM: @FALO_SOPOT



FACEBOOK: FALO

manager@falorestaurant.pl

+ 48 692 560 892

Na Wydmach 10, SOPOT



MENU

PRZYSTAWKI



Tatar wołowy z leśnym akcentem 46

kiszony rydz | kremowe żółtko | piklowana czerwona cebula z
gorczycą | chips z topinamburu | majonez z lubczyku (130 g) **BEZ LAKTOZY**



*Podawany z pieczywem na zakwasie z piekarni Fenomen Deli i masłem aromatyzowanym czarnym
czosnkiem*

Matias w oleju lnianym na naszej focaccii 30 **HIT!**

sos pomidorowy | marynowane pomidorki koktajlowe | szczypior (200 g)



ZUPA



Sopocka zupa rybna 32

Absolutny faworyt naszych gości,

kiszone ogórki | ziemniaki | pomidory | mleko kokosowe | kawałki morskich ryb | koper | omułki
(250 ml | 100 g) **BEZ LAKTOZY**

Litrowy kociótek dla całej załogi 78

Sopocka zupa rybna (1000 ml) **BEZ LAKTOZY**

Zupa rybna podawana jest z chlebem na zakwasie z naszej piekarni Fenomen Deli

SPECJALNOŚĆ SZEFA KUCHNI



Makaron z pikantnymi krewetkami 47



tagliatelle | pasta chili i czosnek | pomidorki koktajlowe | natka pietruszki (380 g) **PIKANTNE**

Chrupiąca babka ziemniaczana 41



duszone boczniaki z kiszonym ogórkiem | sos grzybowy | piklowana czerwona cebula | olej ziołowy
(150 g | 80 g | 80 g | 40 g) **WEGE**

KAŻDE OPAKOWANIE NA WYNOS KOSZTUJE 2 ZŁ

LISTA ALERGENÓW DOSTĘPNA U OBSŁUGI

OD 6 OSÓB DOLICZONA ZOSTANIE OPŁATA SERWISOWA W WYSOKOŚCI 10% WARTOŚCI RACHUNKU

POWYŻEJ 4 OSÓB NIE DZIELIMY RACHUNKU

CENY BRUTTO PLN



UL. NA WYDMACH 10, Sopot

FALORESTAURANT.COM.PL

OFERTA WAŻNA DO 31 STYCZNIA 2026 R. POWYŻSZA OFERTA NIE STANOWI OFERTY W POROZUMIENIU ART. 66 KODEKSU CYWILNEGO.



DANIA GŁÓWNE MIĘSNE

Schabowy smażony na smalcu 54



zasmażana kapusta | ziemniaki w popiele | sos musztardowy (300g | 120 g | 120 g | 40 g)

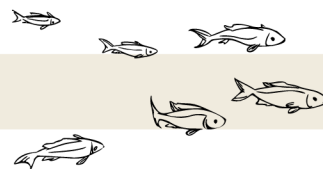
Devolay z piersi kurczaka 49



KLASYK

masło ziołowe z pieczonym czosnkiem | puree ziemniaczane z koperkiem | marchewka z groszkiem
(180 g | 200 g | 150 g)

DANIA GŁÓWNE RYBNE



Śródziemnomorska dorada z dressingiem z ziół i oliwy 79

ziemniaki w popiele | mix sałat z winegretem pomarańczowym
(300 g | 150 g | 80 g) **GLUTEN FREE**

Złocisty filet z suma 57

krem z selera z palonym masłem | polskie kimchi | chips z pietruszki | olej szczypiorkowy
(140 g | 120 g | 150 g | 10 g) **PIKANTNE**

Nadmorski klasyk - Fish & Chips 58

łupacz w cieście | piklowane ogórki z koprem | frytki | majonez chrzanowy
(200 g | 180 g | 80 g | 40 g) **BEZ LAKTOZY**

DESER



Sernik tradycyjny z pieca 28

korzenne wiśnie | sorbet z czarnej porzeczki | kruszonka migdałowa
(120 g | 30 g | 30 g)

KAŻDE OPAKOWANIE NA WYNOS KOSZTUJE 2 ZŁ

LISTA ALERGENÓW DOSTĘPNA U OBSŁUGI

OD 6 OSÓB DOLICZONA ZOSTANIE OPLATA SERWISOWA W WYSOKOŚCI 10% WARTOŚCI RACHUNKU

POWYŻEJ 4 OSÓB NIE DZIELIMY RACHUNKU

CENY BRUTTO PLN



UL. NA WYDMACH 10, Sopot

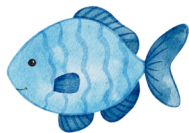
FALORESTAURANT.COM.PL

OFERTA WAŻNA DO 31 STYCZNIA 2026 R. POWYŻSZA OFERTA NIE STANOWI OFERTY W POROZUMIENIU ART. 66 KODEKSU CYWILNEGO.



MENU DZIECIĘCE

Złota fala 19



złocisty rosół | domowy makaron | pulpeciki drobiowe
(205 g | 100 g | 80 g)



Pirackie skarby 26

mini nuggetsy z kurczaka w chrupiącej panierce | frytki | domowy ketchup | mizeria
(120 g | 150 g | 30 g | 70 g)

Rybka kapitana 32



delikatny filet z morskczuka w lekkiej panierce | frytki | domowy ketchup | mizeria
(120 g | 150 g | 30 g | 70 g)



Słodka bryza 17

dwie gałki lodów waniliowych | bita śmietana | kolorowa posypka | mus truskawkowy | rurka waflowa
(150 g)

CHILDREN'S MENU

Golden Wave 19

Golden broth | Dropped noodles | Poultry meatballs (230 g | 100 g | 80 g)

Pirate's Treasures 26

Mini chicken nuggets in a crispy breading | French fries | Homemade ketchup | Cucumber salad
(120 g | 150 g | 30 g | 70 g)



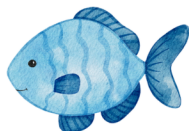
Captain's Fish 32

Delicate hake fillet in a light breading | French fries | Homemade ketchup | Cucumber salad
(120 g | 150 g | 30 g | 70 g)



Sweet Breeze 17

Two scoops of vanilla ice cream | Whipped cream | Colorful sprinkles | Strawberry mousse/sauce | Wafer roll (150 g)



KAŻDE OPAKOWANIE NA WYNOS KOSZTUJE 2 ZŁ
LISTA ALERGENÓW DOSTĘPNA U OBSŁUGI
OD 6 OSÓB DOLICZONA ZOSTANIE OPŁATA SERWISOWA W WYSOKOŚCI 10% WARTOŚCI RACHUNKU
POWYŻEJ 4 OSÓB NIE DZIELIMY RACHUNKU
CENY BRUTTO PLN



UL. NA WYDMACH 10, Sopot

FALORESTAURANT.COM.PL

OFERTA WAŻNA DO 31 STYCZNIA 2026 R. POWYŻSZA OFERTA NIE STANOWI OFERTY W POROZUMIENIU ART. 66 KODEKSU CYWILNEGO.



NAPOJE

GAZOWANE/ SODA 0,2L

Pepsi |12 zł
Pepsi Max |12 zł
Mirinda |11 zł
7Up |11 zł
Tonic |11 zł
Red Bull 0,25 l |16 zł

WODA/ WATER

Gazowana 0,3 l / 1 l |10 zł/ 15 zł
Niegazowana 0,3 l / 1 l |10 zł/ 15 zł

SOKI/ JUICES 0,2 L

Pomarańczowy |12 zł
Jabłkowy |12 zł
Porzeczkowy |12 zł

LIPTON 0,2L

Cytrynowy |11 zł
Brzoskwiniowy |11 zł
Zielona herbata |11 zł



KAWA I CZEKOLADY

Espresso | 9 zł
Espresso Doppio |13 zł
Americano |11 zł
Flat White |15 zł
Cappuccino | 14 zł
Latte |16 zł
Latte dyniowe | 20 zł
Gorąca czekolada z bitą śmietaną |30 zł
Gorąca czekolada z chili |20 zł
Irish Coffee |30 zł
Whiskey Jameson, espresso, brązowy cukier, bita śmietana

**KAWY Z DODATKIEM MLEKA MOŻEMY PODAĆ Z MLEKIEM OWSIANYM LUB
BEZ LAKTOZY**

HERBATY

Czarna |15 zł
Zielona |15 zł
Miętowa |15 zł

Malinowa |15 zł
Owoce leśne |15 zł
Rooibos smakowa |15 zł

Herbata Jesienna 0,5 l

napar z czarnej herbaty, pomarańcze, grejpfrut, imbir, syrop malinowy, syrop imbirowy, cynamon, anyż | 20 zł

Grog

czarna herbata, rum, miód, cytryna | 30 zł



KAŻDE OPAKOWANIE NA WYNOS KOSZTUJE 2 ZŁ
LISTA ALERGENÓW DOSTĘPNA U OBSŁUGI
OD 6 OSÓB DOLICZONA ZOSTANIE OPŁATA SERWISOWA W WYSOKOŚCI 10% WARTOŚCI RACHUNKU
POWYŻEJ 4 OSÓB NIE DZIELIMY RACHUNKU
CENY BRUTTO PLN



UL. NA WYDMACH 10, Sopot

FALORESTAURANT.COM.PL

OFERTA WAŻNA DO 31 STYCZNIA 2026 R. POWYŻSZA OFERTA NIE STANOWI OFERTY W POROZUMIENIU ART. 66 KODEKSU CYWILNEGO.



NAPARY

Rozgrzewający 0,5 l — idealne połączenie imbiru, ostrej papryki oraz kurkumy w duecie z syropem korzennym, nuta pomarańczy, rozmarynu i anyżu | 20 zł

Wsparcie 0,25 l — Napar na bazie maliny w kombinacji z miętą i cytryną | 15 zł

Witaminowy 0,25 l — rokitnik-źródło wit.C w połączeniu z miodem i cynamonem | 16 zł



GRZAŃCE

Grzaniec na winie czerwonym | 25 zł

Grzaniec na winie białym | 25 zł

Grzaniec galicyjski malinowy (bezalkoholowy) | 25 zł

Piwo grzane — piwo, syrop imbirowy, pomarańcza, świeży imbir | 35 zł

Grzane Fiero — białe wino + Martini Fiero | 20 zł

BEZALKOHOLOWE

Wina 0% / Wines 0%

Prosecco Mionetto 0% - 150ml / 0,75 l | 20 zł / 95 zł

Cero Chardonnay Semi-Dry 0% - 150ml / 0,75 l | 20 zł / 95 zł

Cero Zinfandel Semi-Dry 0% - 150ml / 0,75 l | 20 zł / 95 zł

Koktajle 0% / cocktails 0%

Hugo 0% — prosecco 0%, syrop bzu, sok z limonki, woda gazowana; lekki i orzeźwiający | 28 zł

Aperol 0% — prosecco 0%, aperitivo 0%, woda gazowana; włoska klasyka bez alkoholu | 30 zł

Nogroni — gin 0%, syrop hibiskusowy, bitter grejpfrutowy; wytrawna alternatywa | 20 zł

Lemoniada klasyczna — limonki, syrop cukrowy, woda gazowana lub niegazowana - 0,3 l / 1 l | 15 zł / 30 zł



DRINKI

Whiskey Sour — bourbon, syrop cukrowy, sour, białko, angostura | 27 zł

Margarita klasyczna / truskawkowa — tequila, triple sec, sok z limonki, syrop cukrowy / truskawkowy | 28 zł / 30 zł

Negroni — gin, Martini Rosso, Campari; elegancka gorzko-słodka harmonia | 28 zł

Hibiscus Club — gin, syrop hibiskusowy, sour, białko; kwiatowy, świeży | 25 zł

KAŻDE OPAKOWANIE NA WYNOS KOSZTUJE 2 ZŁ
LISTA ALERGENÓW DOSTĘPNA U OBSŁUGI
OD 6 OSÓB DOLICZONA ZOSTANIE OPŁATA SERWISOWA W WYSOKOŚCI 10% WARTOŚCI RACHUNKU
POWYŻEJ 4 OSÓB NIE DZIELIMY RACHUNKU
CENY BRUTTO PLN



UL. NA WYDMACH 10, Sopot

FALORESTAURANT.COM.PL

OFERTA WAŻNA DO 31 STYCZNIA 2026 R. POWYŻSZA OFERTA NIE STANOWI OFERTY W POROZUMIENIU ART. 66 KODEKSU CYWILNEGO.



PIWO

PIWA REGIONALNE SOPOCKIE

Butelkowe

Plażowe (Pilsner) — 0,5 l | 20 zł
Portowe (Rice Lager) — 0,5 l | 21 zł
Festiwalowe (AIPA) — 0,5 l | 23 zł
"Zerogrono" smakowe — 0,5% alk | 20 zł
Książęce Pszeniczne 0% — 0,5 l | 17 zł

Z beczki

Pilsner Urquell — 0,33 l / 0,5 l | 18 zł/23 zł
Książęce Pszeniczne — 0,33 l / 0,5 l | 15 zł/ 19 zł

MOCNE ALKOHOLE

Wódka

Belvedere - 40 ml / 0,5 l | 30 zł/350 zł
Ostoya - 40 ml / 0,5 l | 18 zł/180 zł
Wyborowa Potato - 40 ml / 0,5 l | 10 zł/ 120 zł
Żubrówka Czarna — 40 ml / 0,5 l | 13 zł/145 zł

Nalewki klasztorne

Wiśniówka — 40 ml / 0,5 l | 16 zł/130 zł
Pigwa — 40 ml / 0,5 l | 13 zł/120 zł
Cytrynowa — 40 ml / 0,5 l | 13 zł/120 zł
Deserowa — 40 ml / 0,5 l | 13 zł/120 zł
Porterówka — 40 ml / 0,5 l | 13 zł/120 zł
Słony karmel — 40 ml / 0,5 l | 14 zł/125 zł

DESKA DEGUSTACYJNA — 6 PORCJI 40 ML DO WYBORU | 66 ZŁ

Koniak, brandy

Hennessy VS — 40 ml | 43 zł
Stock 84 — 40 ml | 12 zł

Rum

Don Papa Baroko — 40 ml | 35 zł
Don Papa Masskara — 40 ml | 34 zł
Don Papa Gayuma — 40 ml | 60 zł
Kraken — 40 ml / 0,7 l | 22 zł/ 330 zł
Takamaka White — 40 ml | 15 zł
Takamaka Spiced — 40 ml | 17 zł

Whiskey

Ardbeg 10 YO — 40 ml | 45 zł
Glenfiddich 18 YO — 40 ml | 65 zł
Glenmorangie Triple Cask Reserve — 40 ml / 0,7 l | 28 zł/400 zł
Bushmills Malt 10 yo — 40 ml / 0,7 l | 30 zł
Wild Turkey Rye — 40 ml / 0,7 l | 30 zł
Jameson — 40 ml / 0,7 l | 20 zł/280 zł
Jim Beam — 40 ml / 0,7 l | 17 zł/230 zł
Jack Daniel's — 40 ml / 0,7 l | 20 zł/300 zł

Tequila

Dos Companieros Gold — 40 ml | 18 zł
Dos Companieros Silver — 40 ml | 18 zł
Olmeca Altos — 40 ml | 30 zł

Gin

Hendrick's — 40 ml | 30 zł
Bombay — 40 ml | 21 zł
Beefeater — 40 ml / butelka 0,7 l | 19 zł/ 250 zł

Likiery

Aperitivo Luxardo — 40 ml | 20 zł
Campari — 40 ml | 18 zł
Kahlúa — 40 ml | 18 zł
Baileys — 40 ml | 15 zł
Triple Sec — 40 ml | 13 zł
Jägermeister — 40 ml / 0,5 l | 17 zł/180 zł

KAŻDE OPAKOWANIE NA WYNOS KOSZTUJE 2 ZŁ

LISTA ALERGENÓW DOSTĘPNA U OBSŁUGI

OD 6 OSÓB DOLICZONA ZOSTANIE OPŁATA SERWISOWA W WYSOKOŚCI 10% WARTOŚCI RACHUNKU

POWYŻEJ 4 OSÓB NIE DZIELIMY RACHUNKU

CENY BRUTTO PLN



UL. NA WYDMACH 10, Sopot

FALORESTAURANT.COM.PL

OFERTA WAŻNA DO 31 STYCZNIA 2026 R. POWYŻSZA OFERTA NIE STANOWI OFERTY W POROZUMIENIU ART. 66 KODEKSU CYWILNEGO.



KARTA WIN / WINE CARD

WINA BIAŁE

Wino domowe — 0,15 l / karafka 0,5 l | 18 zł/40 zł

Solaris (Polska/Poland) — 0,75 l | 180 zł

Chablis Olivier Tricon (Francja/France) — 0,75 l | 200 zł

Campagnola Pinot Grigio (Włochy/Italy) — 0,15 l / 0,75 l | 30 zł/135 zł

Septimo Verdejo (Hiszpania/Spain) — 0,15 l / 0,75 l | 25 zł / 100 zł

Mount Riley Sauvignon Blanc (Nowa Zelandia/New Zealand) — 0,15 l / 0,75 l | 35 zł/165 zł

WINA CZERWONE

Wino domowe — 0,15 l / karafka 0,5 l | 18 zł / 40 zł

Château Vieux Moulin St Emilion (Francja/France) — 0,75 l | 210 zł

Septimo Tempranillo (Hiszpania/Spain) — 0,15 l / 0,75 l | 25 zł/100 zł

Conte Parelli Rosso (Włochy/Italy— 0,15/0,75 | 20zł/95zł

WINA MUSUJĄCE

Il nostro Ferruccio Prosecco — 0,15 l / 0,75 l | 25 zł / 120 zł

Veuve Deloynes brut champagne — 0,75 l | 300 zł

