



MENU SEZONOWE

2 - 12 kwietnia 2026

PRZYSTAWKA

Plastry marynowanego łososa 47

placek ziemniaczany | kwaśna śmietana z olejem koperkowym | pasta jajeczna z musztardą francuską | marynowany koper włoski | rzodkiewka | szczypior (220 g)

ZUPA

Żurek na domowym zakwasie 28

pulpety z białej kiełbasy | boczek | podgrzybek | jajko 6 minutowe | świeżo tarty chrzan (350 g)

DANIA GŁÓWNE

Udko kaczki pieczonej z jabłkiem i majerankiem 71

glazura BBQ | młode ziemniaki z masłem koperkowym | ćwikła z chrzanem i czerwoną papryką | demi glace (150 g | 120 g | 100 g | 40 g)

Filet z dorsza na sosie winnym z pomidorkami koktajlowymi i ziołami 69

biała fasola | sałatka z młodych listków botwinki (130 g | 120 g | 40 g)

DESER

Pascha 25

serek śmietankowy z białą czekoladą | bakalie | czekoladowa prażynka | sos malinowy | orzechy laskowe | pomarańczowy cukier puder (150 g)

+ 48 692 560 892

rezerwacje@falorestaurant.pl

Sopot

ul. Na Wydmach 10