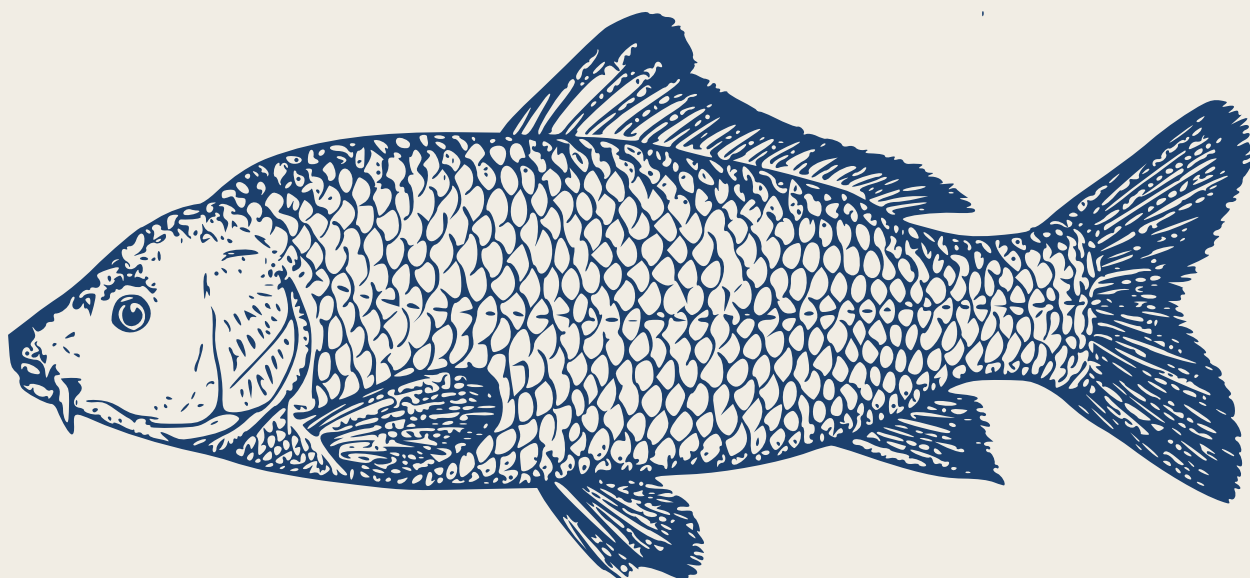


Falo

MENU



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



INSTAGRAM: @FALO_SOPOT



FACEBOOK: FALO

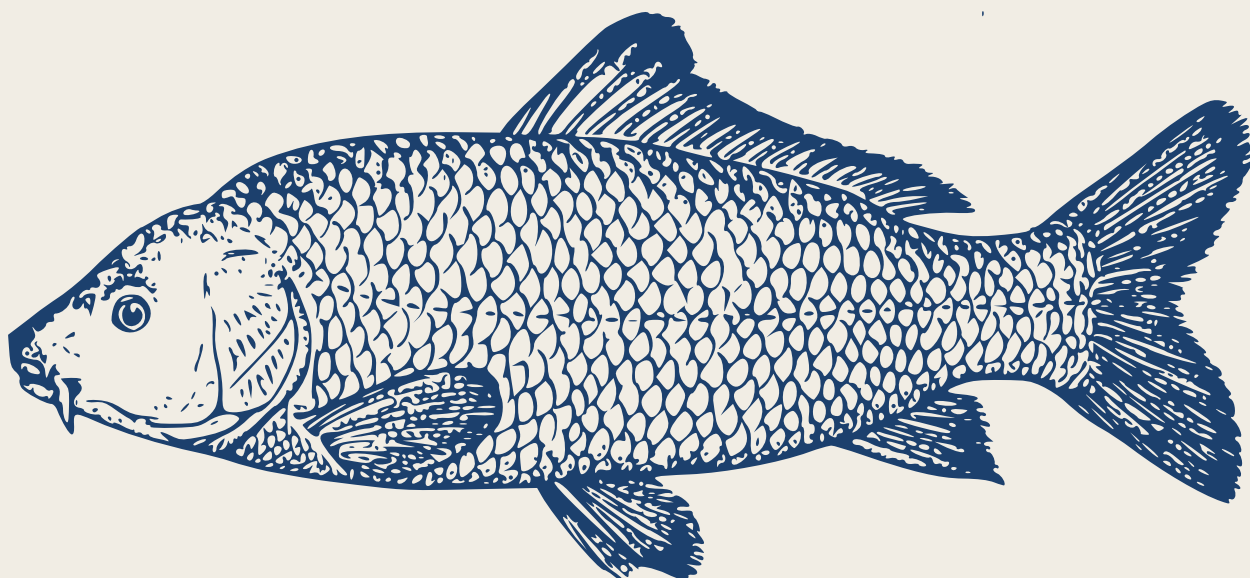
manager@falorestaurant.pl

+ 48 692 560 892

Na Wydmach 10, SOPOT

Falo

MENU



*Falo - where taste meets the heart,
shared meals create moments that will
remain in the memory for a long time.*



INSTAGRAM: @FALO_SOPOT



FACEBOOK: FALO

manager@falorestaurant.pl

+ 48 692 560 892

Na Wydmach 10, SOPOT



ZOBACZ
ZDJĘCIA
DAŃ



PRZYSTAWKI

TATAR WOŁOWY Z LEŚNYM AKCENTEM 49

marynowane kurki | tarte żółtko | majonez truflowy | piklowana czerwona cebula z gorczycą | chips ziemniaczany (130 g)

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



CHRUPIĄCE OKONKI JEZIORNE 41

majonez szczypiorkowy | sos tatarski | olej koperkowy (180 g)

MATIAS W OLEJU LNIANYM NA NASZEJ FOCACCII 37

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

ZUPY

SOPOCKA ZUPA RYBNA 36



ABSOLUTNY FAWORYT GOŚCI!

kawałki morskich ryb | omułki | kiszzone ogórki | ziemniaki | pomidory | mleko kokosowe | koper (250 ml | 50 g)

podawana z pieczywem na zakwasie z piekarni **Fenomen Deli**

ROSÓŁ KRÓLEWSKI 29

klarowny i esencjonalny bulion | domowy makaron | marchewka | udko | natka pietruszki | olej z lubczyku (300 ml | 150 g)



LITROWE KOCIOŁKI DLA CAŁEJ ZAŁOGI

SOPOCKA ZUPA RYBNA 96 (1000 ml | 150 g) 

ROSÓŁ KRÓLEWSKI 81 (1000 ml | 400 g)



danie wegetariańskie



danie bez glutenu



danie pikantne



danie bez laktozy

Do rachunków dla grup od 6 osób doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10% wartości rachunku. | Ceny brutto PLN.
Dla grup od 4 osób nie dzielimy rachunku | Lista alergenów dostępna u obsługi | Opakowanie na wynos kosztuje 2 zł.

Oferta ważna do 20 września 2026 roku. Powyższa oferta nie stanowi oferty w rozumieniu art. 66 Kodeksu cywilnego.



VIEW
DISH
PHOTOS



APPETIZERS

BEEF TARTARE 49

Fried oyster mushrooms | grated egg yolk | truffle mayo | pickled red onion with mustard seeds | potato crisp (130 g)

Served with sourdough bread from the **Fenomen Deli** bakery and black garlic-flavored butter



CRISPY LAKE PERCH 41

Chive mayonnaise | tartar sauce | dill oil (180 g)

MATJES ON OUR FOCACCIA 37

Tomato sauce | marinated cherry tomatoes | chives (200 g)

SOUPS

FISH STEW 36 GUEST FAVORITE!

Chunks of sea fish | mussels | fermented cucumbers | potatoes | tomatoes | coconut milk | dill (250 ml | 50 g)

Served with sourdough bread from the **Fenomen Deli** bakery



ROYAL BROTH 29

Clear broth | homemade noodles | carrot | chicken leg | parsley | lovage oil (300 ml | 150 g)

1-LITRE SOUPS FOR SHARING

FISH STEW 96 (1000 ml | 150 g)

ROYAL BROTH 81 (1000 ml | 400 g)



vegetarian



gluten-free



spicy



lactose-free

For groups of 6 or more, a 10% service charge will be added to the total bill. For groups of 4 or more, separate bills are not available. | A list of allergens is available from the staff. | Takeaway packaging costs 2 PLN. | Gross prices in PLN.

Offer valid until 20 September 2026. This offer does not constitute an offer within the meaning of Article 66 of the Polish Civil Code.



SPECJAŁY SZEFA KUCHNI

MAKARON Z PIKANTNYMI KREWETKAMI 52

tagliatelle | pasta z chili i czosnku | pomidorki koktajlowe | natka pietruszki (380 g)



CHRUPIĄCA BABKA ZIEMNIACZANA 44

duszone boczniki z kiszonym ogórkiem | sos grzybowy | wędzony twaróg |
piklowana czerwona cebula | olej ziołowy (150 g | 80 g | 80 g | 40 g)

MIĘSA

SCHABOWY SMAŻONY NA SMALCU 59

rumiane ziemniaki z koperkiem | sos pieczarkowy | ser Emilgrana |
ogórki gruntowe z chili i musztardą francuską (240 g | 120 g | 100 g | 40 g)



DEVOLAY Z PIERSI KURCZAKA 56 *NAJCZĘŚCIEJ ZAMAWIANE DANIE*

z masłem ziołowym z pieczonym czosnkiem | puree ziemniaczane z koperkiem |
marchewka z groszkiem (180 g | 200 g | 150 g)



RYBY



ŚRÓDZIEMNOMORSKA DORADA 81

dressing z ziół i oliwy | ziemniaki w popiele | mix sałat z winegretem pomarańczowym (300 g | 150 g | 80 g)

ZŁOCISTY FILET Z DORSZA 74

rumiane ziemniaki z patelni | puree z zielonego groszku | sałatka z listków botwinki z winegretem
pomarańczowym | prażone pestki dyni i słonecznika (130 g | 120 g | 60 g | 40 g)

NADMORSKI KLASYK – FISH & CHIPS 63

łupacz w cieście piwnym 0 % | piklowane ogórki z koprem | frytki | sos tatarski (200 g | 180 g | 80 g | 40 g)

DESERY



SERNIK TRADYCYJNY Z PIECA 29

korzenne wiśnie z rumem | sorbet z czarnej porzeczki | kruszonka migdałowa (140 g | 30 g | 30 g | 20 g)

RURKI Z KREMEM 24

cytrynowy krem mascarpone | sos truskawkowy | krem czekoladowy w aromacie pomarańczy (120 g | 30 g | 30 g)

Do rachunków dla grup od 6 osób doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10% wartości rachunku. | Ceny brutto PLN.
Dla grup od 4 osób nie dzielimy rachunku | Lista alergenów dostępna u obsługi | Opakowanie na wynos kosztuje 2 zł.

Oferta ważna do 20 września 2026 roku. Powyższa oferta nie stanowi oferty w rozumieniu art. 66 Kodeksu cywilnego.



CHEF'S SPECIALS

PASTA WITH SPICY SHRIMP 52

Tagliatelle | chili and garlic paste | cherry tomatoes | parsley (380 g)



CRISPY POTATO CAKE 44

Braised oyster mushrooms with pickled cucumber | mushroom sauce | smoked cottage cheese | pickled red onion | herb oil (150 g | 80 g | 80 g | 40 g)

MEAT MAIN COURSES

LARD-FRIED PORK SCHNITZEL 59

Pan-fried potatoes with dill | mushroom sauce | Emilgrana cheese | field cucumbers with chili and French mustard (240 g | 120 g | 100 g | 40 g)



CHICKEN DE VOLAILLE 56 *MOST ORDERED DISH*

Herb butter with roasted garlic | mashed potatoes with dill | carrots with peas (180 g | 200 g | 150 g)



FISH MAIN COURSES



MEDITERRANEAN SEA BREAM 81

Herb and olive oil dressing | ash-baked potatoes | mixed salad with orange vinaigrette (300 g | 150 g | 80 g)

GOLDEN COD FILLET 74

Pan-fried potatoes | green pea purée | baby beet leaves salad with orange vinaigrette | roasted pumpkin and sunflower seeds (130 g | 120 g | 60 g | 40 g)

A SEASIDE CLASSIC - FISH & CHIPS 63

Haddock in 0% beer batter | dill pickled cucumbers | fries | tartar sauce (200 g | 180 g | 80 g | 40 g)

DESSERTS



TRADITIONAL BAKED CHEESECAKE 29

Spiced cherries with rum | blackcurrant sorbet | almond crumble (140 g | 30 g | 30 g | 20 g)

CREAM-FILLED PASTRY ROLLS 24

Lemon mascarpone cream | strawberry sauce | chocolate cream with orange aroma (120 g | 30 g | 30 g)

For groups of 6 or more, a 10% service charge will be added to the total bill. For groups of 4 or more, separate bills are not available. | A list of allergens is available from the staff. | Takeaway packaging costs 2 PLN. | Gross prices in PLN.

Offer valid until 20 September 2026. This offer does not constitute an offer within the meaning of Article 66 of the Polish Civil Code.