



PODRÓŻ PRZEZ EKSKLUZYWNY SMAK



Menu

Witamy Państwa!

Jesteśmy niezmiennie wdzięczni za wybór naszej restauracji, która kładzie ogromny nacisk na zadowolenie naszych gości. Uważamy, że każdy z Państwa zasługuje na prawdziwą rozkosz płynącą z jedzenia. Dlatego też dbamy o jakość i świeżość naszych dań, przygotowując je na miejscu, aby zapewnić niezapomniane doznania kulinarne. Nasze bogate menu, pełne różnorodnych smaków, z pewnością spełni oczekiwania nawet najbardziej wyrafinowanych smakoszy. Zapraszamy do degustacji naszych zawsze świeżych i soczystych dań mięsnych oraz rybnych, szerokiego wachlarza pysznych sałatek i aromatycznych makaronów. Łączą nas pasja do dobrej i zdrowej kuchni, dlatego chcielibyśmy poinformować, że czas oczekiwania na zamówione potrawy może wynieść do 45 minut. Jednakże jesteśmy pewni, że warto poczekać na prawdziwe kulinarne arcydzieła, które zagospodzą na Państwa talerzu.

Naszym

celem jest zapewnienie Państwu niezapomnianego doświadczenia restauracyjnego, a obsługa na najwyższym poziomie jest dla nas niezwykle istotna. Jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie, uwagi i pomysły dotyczące naszej restauracji, dlatego prosimy o kierowanie ich bezpośrednio do kierownika lokalu. Serdecznie dziękujemy za Państwa zaufanie i zapraszamy do skosztowania naszych wyśmienitych dań. Już teraz czekamy na Państwa kolejne wizyty, abyście mogli odkryć pełnię smaków i aromatów naszej kuchni

Chcielibyśmy również poinformować, że dla grup od 6 osób doliczamy serwis w wysokości 10% wartości zamówienia

Aby otrzymać fakturę do paragonu, należy podać numer NIP przed zamknięciem rachunku. To receive an invoice for a receipt, please provide your NIP number before closing the bill

Dear Customers,

We would like to express our sincere gratitude for visiting our restaurant, which is dedicated to taking care of our customers above all else. We believe that everyone deserves to derive pleasure from their dining experience. In order to ensure the quality and freshness of our dishes, we prepare them on-site. Our rich and diverse menu, filled with various flavors, is sure to meet the expectations of even the most discerning food enthusiasts. We invite you to indulge in our always fresh and juicy meat and fish dishes, a wide array of salads, and delightful pasta selections. We share a passion for good and healthy food, and thus, we would like to inform you that the waiting time for ordered dishes may be up to 45 minutes. We strive to provide you with an unforgettable dining experience, and excellent service is of utmost importance to us. We kindly request that you direct any suggestions, feedback, or ideas regarding our establishment to the restaurant manager. Thank you for placing your trust in us and we invite you to savor our exquisite dishes. We eagerly await your next visit, so you can discover the full range of flavors and aromas our cuisine has to offer

Please note that for groups of 6 or more, a service charge of 10% of the total order value will apply.



MERIDIAN MOLO to jedyna taka restauracja w Polsce, która zachwyci swoich Gości przez cały rok. Usytuowana na końcu historycznego i najdłuższego drewnianego mołu w Europie, oferuje wiele radości i niezwykłych widoków. **MERIDIAN** to serce sopockiego mołu, gdzie 500 metrów od lądu można poczuć prawdziwą głębię smaku dań przygotowanych przez naszych szefów kuchni. Naszym Gościom zapewniamy miłą atmosferę, eleganckie wnętrza i wspaniałe widoki na Zatokę Gdańską. Nasza współpraca z renomowaną marką premium **BOLS MARINE** czerpiącą inspirację z niezwykłych podróży do najpiękniejszych i luksusowych portów na świecie, sprawia, że nasze menu zostaje wzbogacone o ekskluzywne koktajle, które podkreślają doznania smakowe. To właśnie wyjątkowe doświadczenia o marynistycznym charakterze stanowią serce tej marki. Razem z **BOLS MARINE** zabieramy Naszych Klientów w niezapomnianą podróż przez ekskluzywne smaki.

MERIDIAN MOLO is a restaurant that delights its Guests all year round. Situated at the end of the historic and Europe's longest wooden pier, it offers a multitude of joyous and extraordinary views. **MERIDIAN** is the heart of molo in Sopot, where 500 meters off shore you can feel the the great taste of the dishes prepared by our chefs. We assure our Guests pleasant atmosphere, elegant interiors and marvelous sea view of the Gdańsk Bay. Our cooperation with the renowned premium brand **BOLS MARINE**, which draws inspiration from extraordinary journeys to the most beautiful and luxurious ports in the world, enriches our menu with exclusive cocktails, elevating the flavor experience. The brand's inspiration taken from the extraordinary maritime journeys to the most beautiful ports is the essence that forms its core. With **BOLS MARINE** we take Our Customers on an unforgettable journey through exclusive flavors



BOLS[®]

MARINE

BOLS DRINKS



**BOLS MARINE
BLUE**

Bols Marine
Citron 40 ml
Likier Bols Blue 30 ml
Sok z limonki 10 ml
Lemoniada top up

37 zł



**BOLS MARINE
WOO WOO**

Bols Marine Cranberry
Likier Bols Peach 40 ml
Sok żurawinowy 30 ml
top up

37 zł



**BOLS MARINE
MOMENTS**

Bols Marine Grejfrut
Likier Bols 40 ml
Triple Sec 30 ml
Sok Grejfrutowy 40 ml
Sok z cytryny 20 ml

37 zł



**PORN STAR
MARTINI**

Bols Marine
Prosecco La Mia 40ml
Vanilla 40ml
Passoa 40ml
Puree z marakui 40ml
Sok z limonki 20ml

46 zł

propozycja podania

BOLS
MARINE

RESTAURACJA
MERIDIAN



Krewetki z patelni /Fried shrimps



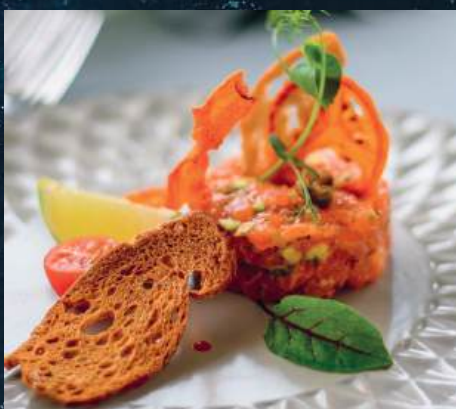
Tatar wołowy /Beef tartar



Zupa rybna /Fish soup



Filet ze śledzia
/Herring fillet



Tatar z pstrąga tęczowego
/Rainbow trout tartar



Mule Duszone
/Stewed mussels

*zdjęcia poglądowe nie stanowią oferty handlowej
/photos do not constitute a commercial offer

BREAKFAST ON THE PIER
ŚNIADANIE NA MOLO

Serwujemy do godziny 12:00
We serve till 12:00 p.m.

Śniadanie francuskie
/French breakfast (280 g)

Dwa croissants, masło, dżem, jogurt, owoce, ser, sok pomarańczowy lub jabłkowy (200 ml)
Two croissants, butter, jam, cheese, yoghurt, fruits, orange or apple juice

35zł

Śniadanie polskie
/Polish breakfast (280 g)

Jajecznica z 3 jaj na maśle, pomidor, twaróg ze szczypiorkiem, pieczywo, masło, sok jabłkowy, lub sok pomarańczowy (200 ml)
3 scrambled eggs, tomato, cottage cheese, chives, bread, butter, orange or apple juice

37zł

Śniadanie angielskie
/English breakfast (400 g)

Dwa jaja sadzone, boczek, frankfurterki, fasolka, pieczarki, krokiet ziemniaczany, pomidor grillowany, pieczywo, masło, sok jabłkowy lub pomarańczowy (200 ml)
Two fried eggs, bacon, sausages, beans, champignons, hash brown, grilled, tomato, bread, butter, apple or orange juice

45zł

SEAFOOD
OWOCE MORZA

Serwujemy od godziny 12:00
serve from 12:00 p.m.

Krewetki Black Tiger z Patelni
(7 sztuk)
/Black Tiger Shrimps (180 g)

Białe wino, masło, chilli, liście kaffiru, czosnek, sałata rzymska, grzanka czosnkowa
Black tiger shrimps, white wine, butter, chilli, kaffir leaves, garlic, romaine lettuce, garlic toast

72zł

Mule duszone
/Stewed mussels (320 g)

*Mule duszone na białym winie, czosnek, rozmaryn, masło, pietruszka, chilli, grzanki czosnkowe
Stewed mussels, white wine, garlic, rosemary, parsley butter, chilli, garlic toasts

75zł

*Mule duszone w sosie śmietanowym, białe wino, czosnek, pietruszka, masło, grzanki czosnkowe
Stewed mussels in cream sauce, white wine, garlic, parsley, butter, garlic toasts

COLD STARTERS
PRZEKĄSKI ZIMNE

Tatar wołowy

65zł

/Beefsteak tartar (80g / *180g)

Tatar z połówki wołowej, ogórek konserwowy, cebula, pieczarki marynowane, chipsy z chleba razowego, cebulka pietlowa, zielona oliwa, kapary, pieczywo, masło (Żółtko serwowane na życzenie gości)
Beefsteak tartare, pickles, onion, marinated champignons, chips of wholemeal bread, pickled onion, green olive oil, capers, bread, butter (raw yolk served on individual demand)

Tatar z pstrąga łososiowego

62zł

/Salmon trout tartar (90g / *150g)

Tatar ze świeżego pstrąga, avocado, cebula, koperek, oliwa zielona, pieczywo, masło
Fresh trout tartare, avocado, onion, dill, green olive oil, bread, butter

Filet ze śledzia

39zł

/Herring fillet (110g / *150g)

Filet ze śledzia marnowanego, kwaśna śmietana, cebula, ziemniak pieczony, pieczywo
Marinated herring fillet, sour cream, onion, baked potato, bread

SOUPS

ZUPY

Zupa rybna

49zł

/Fish soup (300 ml)

Pstrąg, dorsz, halibut, krewetka, mule, warzywa korzeniowe, koper, śmietana, pieczywo
Trout, cod, halibut, shrimp, mussels, roots vegetables, dill, cream, bread

Krem z pomidorów

29zł

/ Tomato cream soup (300 ml)

Zupa dnia

34zł

/Soup of the day (300 ml)

SIDES

DODATKI

Frytki / Steakhouse fries (180g)

25zł

Pieczywo / bread (100g)

5zł

Masło / butter (10g)

3zł

*waga całego dania



BOLS
MARINE

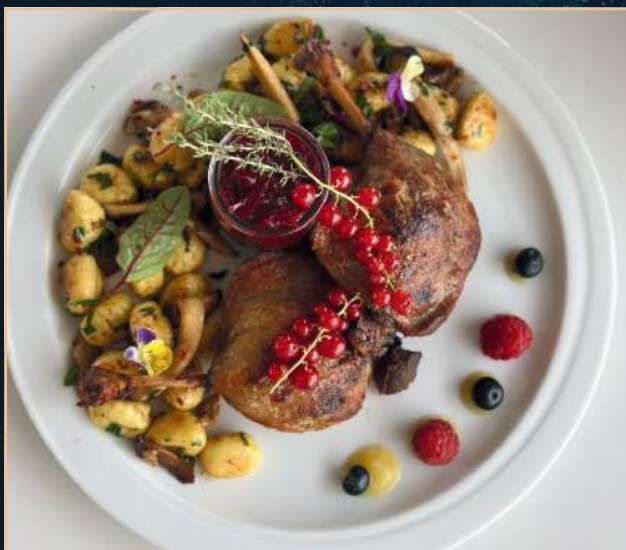
RESTAURACJA
MERIDIAN



Żeberka /Ribs



Pstrąg /Trout



Konfit z kaczki
/Duck confit



Halibut

*zdjęcia poglądowe nie stanowią oferty handlowej
/photos do not constitute a commercial offer

DINNER SALADS

ZIELONE SAŁATY OBIADOWE

Serwujemy od godziny 12:00 We serve from 12:00 p.m.

Sałata ceszar

/Cesar salad (300 g)

Sałata rzymska, sos anchois, grzanki ziołowe, grillowana pierś kurczaka, pomidorki cherry, chipsy z bekonu, parmezan
Romaine lettuce, anchois sauce, croutons, grilled chicken breast, cherry tomatoes, bacon chips, parmesan

59zł

Sałata z wędzonym pstrągiem łososiowym

/Smoked salmon trout salad (300 g)

Mix sałat, ogórek konserwowy, cebula, papryka, szczypiorek, jajko, sos majonezowo musztardowy
Lettuce mix, pickles, onion, bell pepper, chievs, egg, mayonaise and mustard sauce

59zł

Sałata wegetariańska

/Vegetarian salad (300 g)

Mix sałat, pomidor, mix orzechów, ser pleśniowy, gruszką marynowaną, suszoną żurawiną, sos vinaigrette
Lettuce mix, tomato, nuts mix, bleu cheese, dried cranberries, vinaigrette sauce

55zł

MEAT COURSES

DANIA MIĘSNE

Serwujemy od godziny 12:00
We serve from 12:00 p.m.

Żeberka wieprzowe

/Pork ribs (400 g / 200g)

Żeberka wieprzowe w wędzonej glazurze Jack Daniel's, frytki steakhouse, coleslaw z czerwonej kapusty
Pork ribs glazed with smoked Jack Daniel's sauce, steakhouse fries, red cabbage Coleslaw

89zł

Stek z polędwicy wołowej

179zł

/Beef tenderloin steak (200 g / 200g)

Sos z zielonego pieprzu, masło ziołowo czosnkowe, ziemniaki pieczone w ziołach, sałatka z pomidorów, cebuli, kaparów, oliwa
Green pepper sauce, butter with herbs and garlic, pan fried potatoes with herbs, salad with tomatoes, onion, capers, olive oil

Pierś z kurczaka

/Chicken breast (180g / 200g)

Pierś kurczaka zapiekana z pomidorami i mozzarella, ziemniaki gratin, bazyliowe pesto
Chicken breast baked with tomatoes and mozzarella, potatoes gratin, basil pesto

68zł

Confit z kaczki

89zł

/Confit of duck (300g / 200g)

Dwa udka kaczki, kopytka gnocchi w borowikach, czosnek, mus jabłkowy, buraki zasmażane z powidłami śliwkowymi
Two duck legs, gnocchi, boletus, garlic, apple mousse, beetrots fried with plum jam

FISH COURSES

DANIA RYBNE

Serwujemy od godziny 12:00 We
serve from 12:00 p.m.

Fish and Chips (180 g / 250g)

Filet z dorsza w cieście piwnym (180g), frytki stekowe, sos tatarski, coleslaw
Cod fish fillet buttered in beer dough, steakhouse fries, tartare sauce, coleslaw

69zł

Halibut (180g / 250g)

Stek z patelni, masło, rosti ziemniaczane, seler julienne z solą rozmarynową
Pan fried steak, butter, potato rosti, celery julienne, rosemary salt

89zł

Pstrąg łososiowy

/Rainbow Trout (180 g / 200g)

Świeży filet z patelni, masło ziołowe, ziemniaki gratin, warzywa blanszowane, czosnek
Pan fried fresh fillet, herbal butter, potatoes gratin, blanched vegetables, garlic

78zł

PASTA

MAKARONY

Serwujemy od godziny 12:00 We serve from
12:00 p.m.

Spaghetti z krewetkami Black Tiger

/Spaghetti with Black Tiger shrimps (300g)

7 krewetek, liście kaffiru, mleko kokosowe, czosnek, marchew, zielone curry
7 shrimps, kaffir leaves, coconut milk, garlic, carrot, green curry

85zł

Spaghetti Szefa kuchni

89zł

/Chef's spaghetti (350g)

Poędwica wołowa, konfitowana cebula, chili, czosnek, marchew, sos sojowo grzybowy, sos worchester śmietana, parmezan, prażona cebula
Beef tenderloin, confited onion, chili, garlic, soy and mushroom sauce, worchester sauce, cream, parmesan

Spaghetti wegetariańskie

59zł

/Vegetarian spaghetti (300 g)

/Vegetarian spaghetti (300 g)
Pesto bazyliowe, prażone orzeszki pini, grana padano
Basil pesto, roasted pini nuts, grana padano

Waga mięsa / ryby i dodatków podana po obróbce ciepłej



DESSERTS DESERY

Sernik nowojorski

/New York Cheesecake (120g)

Kremowy sernik z polewą pistacjową
Creamy cheesecake with pistachio icing

38zł

Szarlotka własnego wypieku

/Home made apple pie (170 g)

Podawana na ciepło z lodami waniliowymi
Served warm with vanilla ice-cream

38zł

Ciasto czekoladowe

/Chocolate cake (75g)

Wiśnie, ganache z ciemnej czekolady
Cherrys, dark chocolate ganache

38zł

Ciasto dnia

/Cake of the day (porcja / portion)

Zapytaj obsługi
Ask the staff

38zł

Pucharek lodów z owocami

/Ice cream with fruits in goblet (250g)

3 gałki lodów, owoce, bita śmietana, sos owocowy
3 scoops of ice cream, fruits, whipped cream, fruit sauce

38zł

Sorbet 3 gałki z owocami

/Sorbet 3 scoops with fruits (220 g)

39zł



Ciasto czekoladowe
/Chocolate cake



Szarlotka własnego wypieku
/Home made apple pie



Sernik nowojorski
/New York Cheesecake



MISCELA 1882 ESPRESSO
CAFFE VERGNANO 1882

TEA
HERBATA
300ml

Espresso (40 ml)	12zł		
Mała czarna /Espresso			
Espresso doppio (70 ml)	18zł		
Podwójna mała czarna/Espresso doppio		/Black tea	Herbata czarna
Caffe classic (160 ml)	16zł		16zł
Czarna kawa /Caffe classic		/Black, Earl Grey tea	Herbata Earl Grey
Caffe blanco (160 ml)	16zł		16zł
Biała kawa /Caffe blanco		/Green tea	Herbata zielona
Cappuccino (160 ml)	17zł		16zł
Mała czarna z emulsją mleka i pianką / Cappuccino		/Mint tea	Herbata miętowa
Latte (220 ml)	21zł		16zł
Mała czarna z dużą ilością mleka przykryta puszystą pianką/Latte		/Fruit tea	Herbata owocowa
Latte smakowe (220 ml)	24zł		
Orzechowe, waniliowe, karmelowe, kokosowe /Latte flavour hazelnut, vanilla, caramel, coconut			
Espresso macchiato (40 ml)	14zł		SOFT DRINKS
Mała czarna z emulsją spienionego mleka /Espresso with frothed milk emulsion			NAPOJE
Espresso con panna (40 ml)	15zł		Coca-cola, Coca-cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley
Espresso pokryta bitą śmietaną /Espresso with whipped cream			butelka 0,25l / bottle 0,25l
Espresso Fredo (40 ml)	19zł		Fuzetea
Espresso z lodami waniliowymi (60g) /Espresso with vanilla ice-cream			cytrynowa, brzoskwiniowa butelka 0,25l
Caffe Frappe (220 ml)	35zł		/lemon, peach bottle 0,25l
Kawa mrożona, lody waniliowe, syrop karmelowy, mleko, bita śmietana /Caffe Frappe, carmel syrup, milk, whipped cream, vanilla ice-cream			Burn
Irish Coffe (170 ml)	47zł		napój energetyczny, puszka 0,25l /energizing drink, can 0,25l
cukier trzcinowy, Tullamore 40 ml, bita śmietana /Irish Coffe - sugar cane, Tullamore 40 ml, whipped cream			Woda gazowana, niegazowana
Gorąca czekolada (150 ml)	27zł		Mineral water sparkling, still
z bitą śmietaną /Hot chocolate with whipped cream			Kropla Beskidu, butelka 0,33l /bottle 0,33l
			Kropla Beskidu, butelka 0,75l /bottle 0,75l
			Cappy 0,25l
			Pomarańczowy, jabłkowy /orange, apple



NATURAL JUICES SOKI NATURALNE

**Sok z pomarańczy,
sok z grejpfruta,**

25zł

sok mix pomarańcza z grejpfrutem
/Freshly squeezed orange, grapefruit juice 0,25l

**Sok z pomarańczy,
sok z grejpfruta,**

45zł

sok mix pomarańcza z grejpfrutem
(0,5l karafk a)
/Freshly squeezed orange, grapefruit juice 0,5l

ALCOHOL FREE COCKTAILS KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

**Owocowa Moc
/Fruit Power (300 ml)**

32zł

banan, truskawka, malina, czarna porzeczka
/banana, strawberry, raspberry, blackcurrant

**Tropikalna Wyspa
/Tropical Island (300 ml)**

32zł

Marakuja, brzoskwinia, mango
/Passion fruit, peach, mango

**Lemoniada z owocami
/Lemonade (300 ml)**

32zł

DRINKS ALCOHOL FREE DRINKI BEZALKOHOLOWE

Virgin Mojito (180 ml)

31zł

wyciśnięta limonka, brązowy cukier, sprite
oraz świeża mięta
/squeezed lime, brown sugar, sprite and fresh mint

Blue Lagun (180 ml)

27zł

sprite, syrop blue curacao
/sprite, blue curacao syrup

Cabriolet 911 (180 ml)

27zł

sok żurawinowy, sok ananasowy, syrop blue curacao
/cranberry juice, pineapple juice, blue curacao syrup

Sunrise (180 ml)

27zł

sok pomarańczowy, syrop grenadina, pomarańcza
/orange juice, grenadine syrup, orange

*zdjęcia poglądowe nie stanowią oferty handlowej
/photos do not constitute a commercial offer

ALCOHOL FREE APERITIF BEZALKOHOLOWY APERITIF

Crodino (175 ml)

28zł

Wysokiej jakości premium aperitif o zaskakującym,
bogatym i wyrazistym smaku. Kompozycja starannie
dobranych przypraw, drewna, korzeni
i ziół z cytrusowymi nutami.
/High-quality aperitif with a surprisingly rich, rich and
distinctive fl avor. A composition of radiotherapy of spices,
wood, roots and herbs with citrus notes.



MERIDIAN DRINKS

Sex on the Beach

40 ml wódka Bols Marine, 20 ml likier Bols Peach, Bols Coconut 40 ml sok pomarańczowy, 40 ml sok żurawinowy 40 ml vodka Bols Marine, 20 ml Bols peach liqueur, 20 ml Bols Coconut, 40 ml orange juice, 40 ml cranberry juice

42zł

Long Island Iced Tea

20 ml wódka Bols Marine, 20 ml rum, 20 ml gin, 20 ml tequila, 20 ml Bols triple sec, 80 ml coca cola, wyciśnięty sok z cytryny 20 ml vodka, 20 ml rum, 20 ml gin, 20 ml tequila, 20 ml triple sec, 80 ml coca cola, squeezed lemon juice

49zł

Tequila sunrise

40 ml tequila, 20 ml grenadina, 80 ml sok pomarańczowy 40 ml tequila, 20 ml grenadine, 80 ml orange juice

36zł

Mojito

40 ml rum Legendario, limonka, brązowy cukier, mięta, kruszony lód 40 ml rum Legendario, squeezed lime, brown sugar, fresh mint, crushed ice

42zł

Mai Tai

20 ml biały rum, 20 ml ciemny rum, 20 ml Amaretto, sok pomarańczowy, sok ananasowy, grenadyna cytryna 20 ml white rum, 20 ml dark rum, 20 ml Amaretto, orange juice, pineapple juice, grenadine, lemon

42zł

Cuba libre

40 ml rum Sailor Jerry, 80 ml coca cola, wyciśnięta limonka 40 ml rum 80 ml coca cola, squeezed lime

36zł

Strawberry Margarita

40 ml tequila, 20 ml likier Bols Strawberry, truskawki, sok z limonki, syrop cukrowy 40 ml tequila, 20 ml strawberry liqueur, strawberries, lime juice, sugar

45zł

Pina Colada

20 ml rum biały, 20 ml rum ciemny Legendario, sok ananasowy, 20 ml Bols Coconut, śmietanka, syrop kokosowy 40 ml rum Legendario, pineapple juice, coconut liqueur, coconut syrup, cream

42zł

Aperol Spritz

100 ml Prosecco Lamia, 80 ml Aperol, woda gazowana, pomarańcze 100 ml Prosecco, 80 ml Aperol, sparkling water and orange

45zł

Hugo

100 ml Prosecco Lamia, 40ml Bols likier z czarnego bzu, woda gazowana, mięta, limonka 100 ml Prosecco, /40ml Bols elderflower liqueur, sparkling water, mint, lime

45zł

Pink Sprtiz

40 ml gin Legendario Ronsse 100 ml Prosecco, 100 ml, Kinley, owoce 40 ml pink gin, 100 ml Prosecco, 100 ml Kinley, fruit

45zł

Sarti Spritz

100 ml Prosecco, 80 ml Sarti, woda gazowana 100 ml Prosecco, 80 ml Sarti, sparkling water

45zł

Campari Spritz

100 ml Prosecco, 80 ml Campari, woda gazowana 100 ml Prosecco, 80 ml Campari, sparkling water

45zł

BOLS DRINKS

Bols Marine Blue

40 ml Bols Marine Citron, 30 ml Likier Bols Blue, 10 ml Sok z limonki, Lemoniada op up /40 ml Bols Marine Citron, 30 ml Likier Bols Blue, 10 ml Lemon juice, Lemonade op up

37zł

Bols Marine Moments

40 ml Bols Marine Grejpfrut, 30 ml Likier Bols Triple Sec, 40 ml Sok grejpfrutowy, 20 ml Sok z cytryny /40 ml Bols Marine Grejpfrut, 30 ml Likier Bols Triple Sec, 40 ml Grapefruit juice, 20 ml Lemon juice

37zł

Be Ton

40 ml Becherovka, 100 ml Kinley, cytryna /40 ml Becherovka, 100 ml Kinley, lemon

37zł

Porn Star Martini

40ml Bols Marine Vanilla, 40ml Passoa, 40ml Puree z marakui, 40 ml Prosecco La Mia /40ml Bols Marine Vanilla, 40ml Passoa, 40ml Passion fruit puree, 40 ml Prosecco La Mia

46zł



MERIDIAN DRINKS XXL CARAFE

Hugo Bubbles (karafka 1 l)

Prosecco Lamia, Bols Elderflower,
sok z cytryny, owoce
/Prosecco Lamia, Bols Elderflower, lemon juice, fruit

155zł

Passion Fruit Bubbles (karafka 1 l)

Prosecco Lamia, Passoa Passion, sprite,
sok z cytryny, owoce
Prosecco Lamia, Passoa Passion, sprite, lemon juice, fruit

155zł

Peach Bubbles (karafka 1 l)

Prosecco Lamia, Bols Peach, sok pomarańczowy, sok z
cytryny, owoce
/Prosecco Lamia, Bols Peach, orange juice, lemon juice fruit

155zł



*zdjęcia poglądowe nie stanowią oferty handlowej
/photos do not constitute a commercial offer

BEER PIWO

Żywiec 0,3l

/draught

18zł

Żywiec 0,5l

/draught

24zł

Heineken 0,25l

/draught

18zł

Heineken 0,5l

/draught

24zł

Żywiec Białe pszenica

butelka 0,5l/bottle

24zł

Żywiec Porter 9%

butelka 0,5l/bottle

26zł

Desperados

butelka 0,4l/bottle

24zł

Corona 4,5%

butelka 0,33l/bottle

19zł

NON ALCOHOLIC BEER PIWO BEZALKOHOLOWE

Heineken bezalkoholowy

butelka 0,5l/bottle

20zł

Żywiec Smakowe 0%

butelka 0,5l/bottle

20zł



Ran Legendario



VODKA
WÓDKI

Bols Marine 4cl	20zł
Bols Marine 0,5l	199zł
Bols Marine 0,7l	250zł
Żubrówka czarna 4cl	22zł

PREMIUM VODKA
WÓDKI GATUNKOWE

Soplica 4cl
Kawowa, Cytryna-Malina, Cytryna-Pigwa,
Cytrynowka, Wiśniowa, Pigwowa, Orzech
laskowy, Malinowa
/Coffee, Lemon-Raspberry, Lemon-Quince,
Lemon, Cherry, Quince, Hazelnut, Raspberry

Soplicja gorzka 4cl	16zł
Soplica gorzka z miętą 4cl	16zł
Goldwasser	28zł
Żubrówka Bison Grass 4cl	20zł

RUM

Sailor Jerry 4cl	25zł
Mount Gay XO 4cl	37zł
Mount Gay Eclipse 4cl	32zł
Mount Gay Black Barrel 4cl	35zł
Appleton Estate Signature Blend 4cl	35zł
Appleton Estate Reserve 4cl	40zł
Legendario Ron Anejo Blanco 4cl	25zł
Legendario Ron Dorado 4cl	25zł
Legendario Ron Anejo 9 4cl	29zł
Legendario Elixir De Cuba 4cl	29zł
Legendario Ronsse 4cl	29zł

APERITIF

Campari 4cl	20zł
Martini 8cl	30zł
Bianco/Rosso/Rose/Dry	
Casals Mediterranean Vermouth 8 cl	24zł

SINGLE MALTS WHISKY

Bruichladdich Islay Barley 2010 4cl	49zł
Port Charlotte 10yo 4cl	49zł
Glenfiddich 12yo 4cl	29zł
Glenfiddich 15yo 4cl	39zł
Glenfiddich 18yo 4cl	49zł
Glenfiddich 21yo 4cl	79zł

WHISKY

Grant's 12yo 4cl	35zł
Monkey Shoulder Smokey 4cl	27zł
Monkey Shoulder 4cl	25zł
Tullamore Dew 4cl	27zł
Tullamore Dew 12 4cl	35zł
Tullamore Dew Honey 4cl	27zł
Tullamore Dew Rum Cask 4cl	32zł
Jack Daniel's 4cl	28zł

JAPANESE WHISKY

Tenyaku Blended 4cl	30zł
Tenyaku Single Malt 4cl	35zł



COGNAC

Remy Martin VSOP 4cl	42zł
Remy Martin XO 4cl	109zł
Remy Martin Accord Royale 4cl	57zł

BOURBON

Wild Turkey 81 4cl	27zł
Wild Turkey 101 4cl	32zł
Wild Turkey Longbranch 4cl	41zł

BRANDY

Metaxa 7* 4cl	26zł
Metaxa 12* 4cl	33zł
Torres Brandy 10 yo 4cl	21zł
Torres Brandy 15 yo 4cl	29zł
Torres Brandy Alta Luz 4cl	37zł

LIQUEURS

LIKIERY

Bols Liqueurs 4cl	19zł
Blue Curacao, Melon, Strawberry, Peach, Triple Sec, Coconut, Amaretto, Coffee	23zł
Cointreau 4cl	20zł
Baileys 4cl	19zł
Passoa 4cl	22zł
Jagermeister 4cl	35zł
Jagermeister Manifest 4cl	20zł
Averna 4cl	20zł
Cynar 4cl	18zł
Becherovka 4cl	

TEQUILA

Salitos Silver	25zł
Salitos Gold	29zł

GIN

Tenjaku 4cl	24zł
Hendrick's 4cl	32zł
Hendrick's Grand Cabaret 4cl	32zł
Bombay Sapphire 4cl	25zł
Gin Białowieski 4cl	20zł



*zdjęcia poglądowe nie stanowią oferty handlowej
/photos do not constitute a commercial offer



HOUSE WINE WINA DOMU

HISZPANIA/SPAIN Consigna, felix solis, la mancha, 100% chardonnay

Blado żółty kolor ze złotymi refleksami.
Intensywne aromaty jabłka, brzoskwini, ziół i
owoców tropikalnych. Delikatne w smaku.
Świeży i słodkawy finisz.

Idealne do owoców morza, drobiu i makaronu.

Pale yellow in colour with gold reflections.
Intense aroma of apple, herbs and tropical fruits.
Gentle in taste. Fresh and semi sweet finish.
Perfect for seafood, poultry and pasta.

butelka /bottle 0,75l kieliszek /glass of wine 120ml

119zł

23zł



HISZPANIA/SPAIN Consigna, felix solis, la mancha, 100% cabernet sauvignon

Głęboki czerwony kolor. Aromaty ciemnych
czerwonych owoców z nutą zielonego pieprzu.
Eleganckie i dobrze zbudowane wino z łagodnymi
taninami i długim zbalansowanym finiszem.
Doskonale komponuje się z grillowanymi
warzywami, czerwonym mięsem i kaczka.
Deep ruby color. Aromas of dark red fruits with
green pepper notes. Elegant and well build wine
with gentle tannins and long, balanced finish. Well
combined with grilled vegetables, red meat and
duck.

butelka /bottle 0,75l kieliszek /glass of wine 120ml

119zł

23zł



Spier Discover Chenin Blanc, Sauvignon Blanc - RPA

Wino o zapachu brzoskwini i muszkatu. W
smaku wyczuwalne delikatne nuty miodu,
suszonej brzoskwini połączone ze świeżą
kwasowością. Blady żółty kolor. Orzeźwiająco,
bardzo przystępne, pełne świeżości. Doskonałe
do sałatek, lekko pikantnych potraw, deserów
oraz jako aperitif.
Wine with scent of peach and nutmeg. Tastes of
gentle notes of honey, dried peach, freshly
sour. Pale yellow colour. Refreshing, very
pleasant, full of freshness. Perfect for salads,
lightly spicy dishes, desserts and as an aperitif.

butelka /bottle 0,75l kieliszek /glass of wine 120ml

139zł

26zł



Spier Discover Pinotage Shiraz - RPA

Głęboki, rubinowo-czerwony kolor. Wino o
aromacie dojrzałych śliwek, jeżyn z nutami
przypraw. Delikatne taniny i przyjemny finisz
sprawiają, że wino jest łatwe do picia. Idealne w
połączeniu z czerwonym mięsem oraz
makaronami.
Deep ruby-red colour. Aromas of ripe plums,
blackberries and spices. Gentle tannins and
pleasant finish makes this wine easy to drink.
Perfect for red meat and pasta.

butelka /bottle 0,75l kieliszek /glass of wine 120ml

139zł

26zł



*zdjęcia poglądowe nie stanowią oferty handlowej
/photos do not constitute a commercial offer



WHITE WINE WINA BIAŁE

**Petit chablis, aoc petit Chablis,
chardonnay, J. Moreau & fils**

– france 0,75 l btl.

Blado złoty kolor ze srebrnymi refleksami. Kremowe, ekspresyjne o mineralnych aromatach i owocowych nutach. Rześkie, pełne. Doskonałe jako aperitif oraz do ryb, drobiu i grillowanych mięs. Pale, gold colour, with silver reflexes. Cream, expressive with mineral aromas and fruity note. Fresh an full. Perfect as an aperitif, with fish and grilled meat.

**Santa margherita
Pinot grigio doc valdadige,
by santa margherita - italy 0,75 l btl.**

Blado żółty kolor, intensywny aromat, wytrawny smak, nuta jabłka. Polecane do owoców morza, ryb, białych mięs i makaronów. Pale yellow colour, intense arome, dry in flavour, note of apples. Recommended to seafood, fish, white meat and pasta.

**Penfolds Koonunga Hill
Chardonnay - australia 0,75 l btl.**

Kolor jest delikatny i słomkowy. Aromat wina jest intensywny i przypomina owoce egzotyczne, brzoskwinie i markuję. Ma delikatne nuty orzechów. Kremowe, świeże, z przyjemną kwasowością. Idealne połączenie z pieczonym drobiem i rybami oraz owocami morza. Gentle, pale yellow colour. Intens aroma of egzotic fruits, peach and passion fruit. Subtle notes of nuts. Perfect for poultry, fish and des food.

**Rosemount gtr,
Gewurztraminer,
riesling, rosemount estate,
south eastern australia 0,75 l btl.**

Lśniący żółty kolor, świeże, owocowe aromaty. Polecane do owoców morza i wszelkich dań rybnych. Shinning yellow color, fresh, fruity aromas. Recommended to sea food and all kinds of fish.

289zł

RED WINE WINA CZERWONE

Casa Solis Carmenere - chile 0,75l btl.

169zł

Delikatne jednocześnie lekko pikantne w tle z nutami ciemnych owoców leśnych oraz wiśni. Wyczuwalne mocne taniny i nuty jeżyny. Idealne do czerwonych mięs, pieczeni, makaronów. Świetnie komponuje się także z czekoladowymi deserami. Gentle yet lightly spicy with notes of dark forest fruits and cherries. Strong tannins nd notes of blackberry. Perfect for red meat, roasts, pasta. Greatly also for chocolate desserts.

Amarone doc, by bolla - italy 0,75 l btl.

379zł

Aksamitnie czerwony kolor. Wytrawne o złożonym, bogatym smaku i intensywnych aromatach dzikiej wiśni i przypraw. Polecane do czerwonych mięs, dziczyzny i potraw z grilla. Velvety red colour. Dry with complex, rich taste and intense aromas of wild cherry and spices. Recommended to red meat, venison and grilled dishes.

**Condado De Oriza Reserva
Tempranillo - spain 0,75 l btl.**

169zł

Głęboki, czerwono- wiśniowy kolor. Aromaty czerwonych owoców i pikantnych przypraw. Polecane do przekąsek, tłustych ryb oraz serów. Deep cherry red colour. Aromas of red fruits and spices. Recommended to starters, oily fish and cheese.

**Mauro primitivo igt puglia, by mare
magnum - italy 0,75 l btl.**

169zł

Głęboki purpurowy kolor. Aromaty śliwki i czarnej porzeczki. Polecane do tradycyjnej i egzotycznej wieprzowiny, jagnięciny i wołowiny lub dojrzewającego sera. Deep purple colour. Aromas of plum and black currant. Recommended to traditional and more exotic pork, lamb and beef dishes or for an extra treat, pair with aged cheese.

**Bordeaux a.C. Bordeaux
baron philippe de rothschild 0,75 l btl.**

169zł

Głęboki czerwony kolor, nuty czerwonych owoców. Polecane do białego i czerwonego mięsa oraz kaczki. Deep red colour, red fruits notes. Recommended to white and red meat and duck.



SPARKLING WINE
WINA MUSUJĄCE

PROSECCO

Lamia Prosecco Extra Dry
butelka /bottle 0,75l

129zł

Lamia Prosecco Rose
butelka /bottle 0,75l

129zł

Lamia Prosecco Asti
butelka /bottle 0,75l

129zł

Lamia Prosecco Extra Dry
butelka /bottle 200ml

39zł

CHAMPAGNE

Möet&Chandon Imperial 75 cl
butelka /bottle

499zł

Möet&Chandon Ice 75 cl
butelka /bottle

499zł

ROSE WINE
WINA RÓŻOWE

Jean Leon 3055 Rose - hiszpania 0,75 l btl.

169zł

Blady, różowy kolor. Wino jest świeże, zdominowane przez kwiatowe nuty – głównie płatków róż, wyczuwalne są również czerwone owoce oraz cytrusy. Doskonałe do makaron i grillowanego mięsa. Pale pink colour. This wine is fresh, dominated by flower notes - mainly rose petals, as well as red fruits and citrus fruits. Perfect for pasta and grilled meat.



*zdjęcia poglądowe nie stanowią oferty handlowej
/photos do not constitute a commercial offer

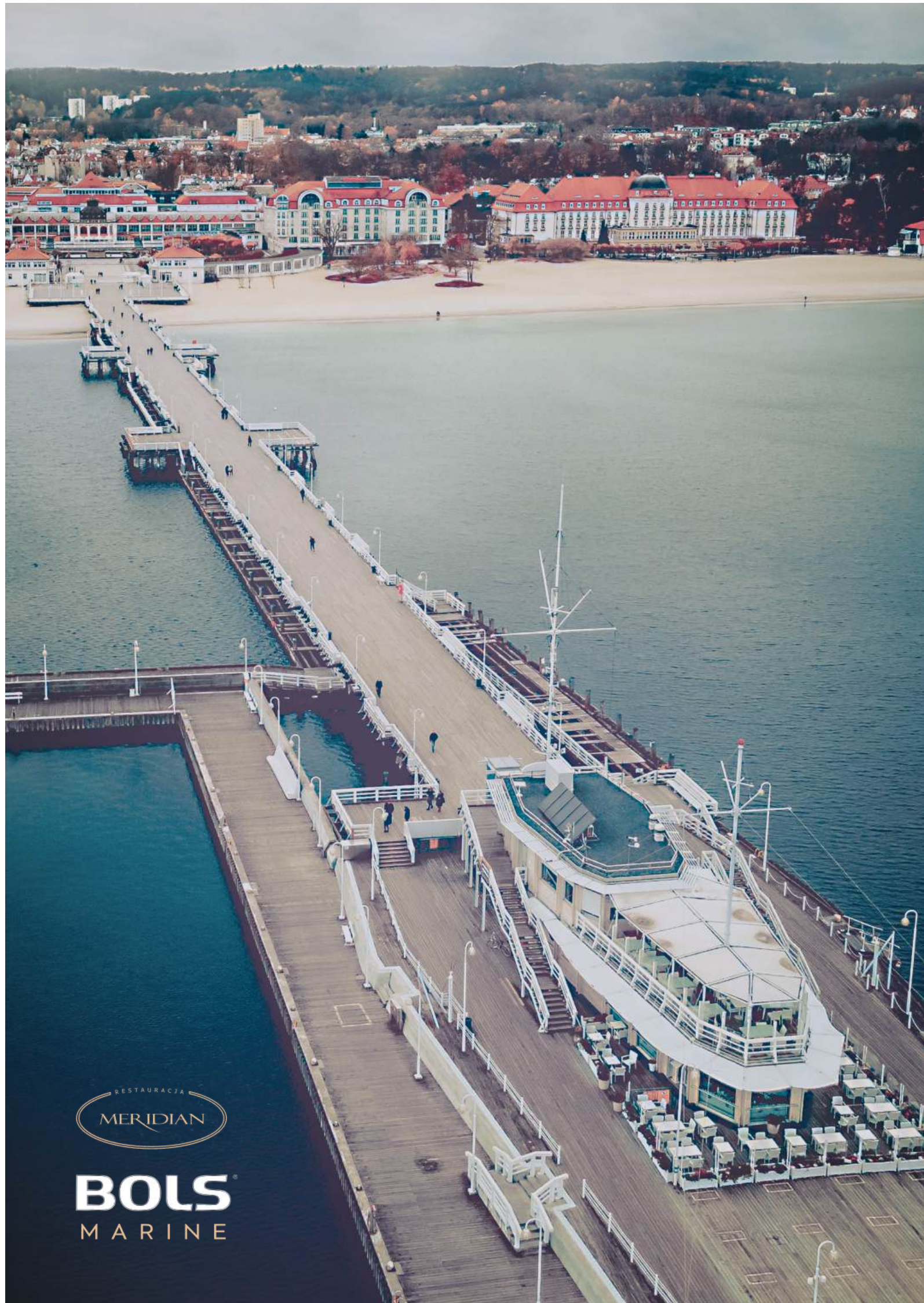


	ZBOŻA * ZAWIERAJĄCE GLUTEN	SKORUPIAKI	JAJA	RYBY	ORZECHY ZIEMNE	SOJA	MIEKO KACZĄCE Z LAKTOZĄ	ORZECHY **	SELER	GORCZYCA	MASŁO SEZAMU	DWUTYLENEK SIARKI SIARCZYN	MIĘDZAKI	KLUBIN
ŚNIADANIA														
Śniadanie polskie	+		+			o	o		o	o	o			
Śniadanie angielskie	+		+			o	o		o	o	o			
Śniadanie francuskie	+		+		o	o	+	o	o	o	o			
PRZEKĄSKI														
Tatar z pstrąga	+			+		o					o			
Krewetki z patelni	o	+	o			o	o		o	o	o	+		
Tatar wołowy	o		+				o		o	o	o			
Śledź	o			+		o		+	o	o	o			
Mule duszone	+	o	o		o	o	+	o	o	o	o	+	+	
ZIELONE SAŁATY														
Salata cesar	+		+	+		o	o		o	o	o			
Salata pstrąg			+	+		o	o		o	+	o			
Salata wegetariańska					+	o	+	+		o	o			
ZUPY														
Rybną	o	+		+	o	o	+		+	o	o	o	+	
Krem z pomidorów							+		+					
Zupa dnia-informacja u obsługi														
DANIA DLA DZIECI														
Półdzwiczki z kurczaka	+		o		o	o	o	o	o	o	o			
Rosół z makaronem	+		+			o	+	o	+	o	o			
Pasta Fresca Pomodoro	+		+			o	+	o	o	o	o			
DANIA RYBNE														
Pstrąg z patelni	+		o	+	o	o	+	o	o	+	o			
Fish and Chips	+		+	+	o	o	+	o	o	+	o			
Haibut pieczony	+			+	o	o	+	o	+	o	o			
DANIA MIĘSNE														
Żeberka	o				o	o	+	o	o	o	o			
Stek					o	o	+	o	o	+	o			
Piers z kurczaka	o		+		o	o	+	o	o	o	o			
Confit z kaczki	+		+		o	o	+	o	o	o	o	+		
MAKARONY														
Spaghetti z krewetkami	+	+	+	o	o	+	+	o	o	o	o	+	o	
Spaghetti Szefa	+	+	+		o	+	o	o	o	o	o			
Spaghetti wegetariańskie	+		+		o	o	+	o	o	o	o			
DODATKI														
Frytki	o					o		o	o	o	o			
Ziemniaki	o					o		o	o	o	o			
Ziemniaczane gratin/rosti	o		+		o	o	+	o	o	o	o			
Surówka Coleslaw					o	o	o	o	o	o	o			
Kapusta czerwona												+		
Warzywa korzeniowe					o	o	+		+	o	o	o		
Pieczewo	+		+		+	+	+	+	+	+	+	o		
Masło ziołowe							o							
Sos czosnkowy							o							
Sos z zielonego pieprzu	o					o	+	o	o	o	o			
Sos sweet chili	o								o	o		o		
Sos żurawinowy	o													
Ketchup	o													
Musztarda									o	+	o	o		
DESERY														
Lody z owocami	o				o	o	o	o						
Sorbet	o				o	o	o	o			o			
Szarlotka	+		+		o	o	o	o			o			
Brownie/ciasto czekoladowe	+		+		o	o	o	o			o			
Sernik amerykański	+		+		+	o	+	+			o			
Deser dnia-informacja u obsługi														
NAPOJE I SOKI														
Kawa Espresso														
Kawa Espresso Doppio														
Caffe classic														
Caffe blanco							+							
Cappuccino							+							
Latte							+							
Latte z syropem smakowym							+							
Espresso Macchiato							+							
Espresso Con Panna							+							
Espresso Fredo							+							
Caffe Frappe							+							
Irish Coffee							+							
Goraca czekolada							+							
Syropy smakowe					o			o						

LEGENDA + = produkt zawiera wskazany alergen;
o = produkt może zawierać wskazany alergen (obecności alergenu nie można wykluczyć)

* Zboża zawierające gluten, tj.: pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe.

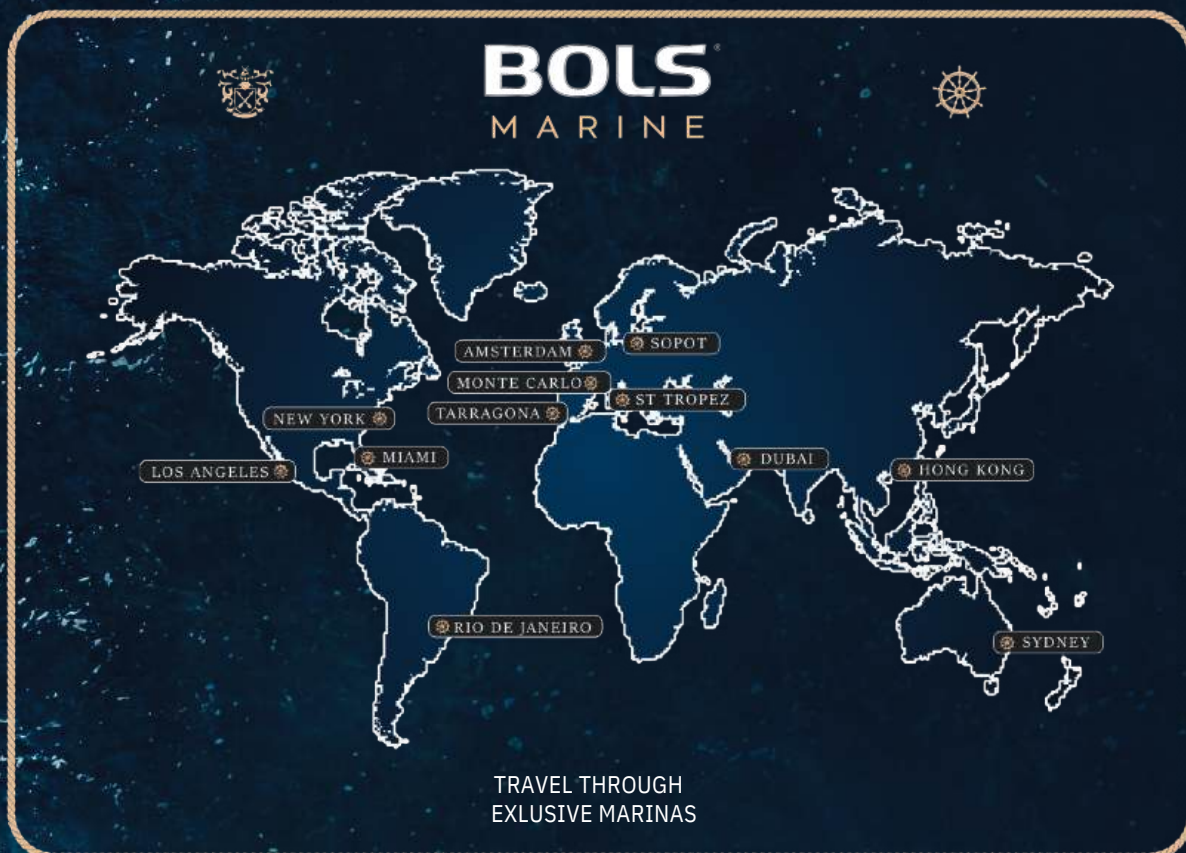
** Orzechy, tj: migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy Queensland.



RESTAURACJA
MERIDIAN

BOLS
MARINE

TRAVEL THROUGH EXCLUSIVE TASTE



BOLS MARINE czerpie inspiracje z najpiękniejszych luksusowych marin świata. Jedna z takich marin znajduje się w Dubai, której znakiem rozpoznawczym jest słynna Palma Jumeirah, sztuczna wyspa o kształcie drzewa palmowego. Poczuj klimat luksusowego Dubai z naszymi drinkami - Bols Blue Marine.



RESTAURACJA MERIDIAN **Sopot - Molo**

rezerwacja stolików

tel: 505 090 913

rezerwacje grupowe:

restauracja@meridianmolo.pl

ZAPRASZAMY PRZEZ CAŁY ROK!
www.meridianmolo.pl

