



PODRÓŻ PRZEZ EKSKLUZYWNY SMAK



Menu

Witamy Państwa!

Jesteśmy niezmiernie 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. Ze względów organizacyjnych nie prowadzimy podziału rachunku na osobne paragony

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. For organizational reasons, we do not split bills into separate checks.



MERIDIAN MOLO to jedyna taka restauracja w Polsce, która zachwyci swoich Gości przez cały rok. Usytuowana na końcu historycznego i najdłuższego drewnianego moła w Europie, oferuje wiele radości i niezwykłych widoków. **MERIDIAN** to serce sopockiego moła, 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 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 Grejpfrut
Likier Bols 40 ml
Triple Sec 30 ml
Sok Grejpfrutowy 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



Śniadanie francuskie
/French breakfast



Tatar wołowy z dymem
/Beefsteak tartar



Zupa rybna /Fish soup



Filet ze śledzia
/Herring fillet



Tatar z łososia
/Salmon tartar



Mule Duszone
/Stewed mussels

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

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

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

SEAFOOD

OWOCE MORZA

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

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

Białe wino, masło, chilli, czosnek, sałata rzymska, grzanka czosnkowa
Black tiger shrimps, white wine, butter, chilli, garlic, romaine lettuce, garlic tost

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

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

*waga całego dania

COLD STARTERS PRZEKĄSKI ZIMNE

Tatar wołowy z dymem /Beefsteak tartar (80g / *180g)

67zł

Tatar z połówki wołowej, ogórek konserwowy, cebula, pieczarki marynowane, chips z chleba razowego, cebulka pietruszki, zielona oliwa, kapary, pieczywo, masło, żółtko konfitowane
Smoked Beefsteak tartar, pickles, onion, marinated champignons, chips of wholemeal bread, pickled onion, green olive oil, capers, bread, butter, yolk confit

Tatar z łososia /Salmon tartar (90g / *150g)

65zł

Tatar ze świeżego łososia, majonez, musztarda francuska, kapary, pieczywo masło
Fresh salmon tartare, mayo, french mustard, capers, bread, butter

Filet ze śledzia /Herring fillet (110g / *150g)

39zł

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

SOUPS

ZUPY

Zupa rybna /Fish soup (300 ml)

49zł

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

Krem z pomidorów / Tomato cream soup (300 ml)

29zł

Zupa dnia /Soup of the day (300 ml)

37zł

SIDES

DODATKI

Frytki / Fries (180g)

25zł

Pieczywo / bread (100g)

5zł

Masło / butter (10g)

3zł

Mix do piwa dla 2 osób / Beer snack mix for 2 persons (700g)

82zł

Krańki cebulowe, krańki kalmarowe, paluszki z mozzarelli, kulki ziemniaczane, dip czosnkowy, dip koktajlowy
Onion rings, calamari rings, mozzarella sticks, potato noisettes, garlic dip, cocktail dip



BOLS
MARINE

RESTAURACJA
MÉRIDIAN



Żeberka /Ribs



Łosoś /Salmon



Konfit z kaczki
/Duck confit



Pierś z kurczaka
/Chicken breast

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

Sałata Cezar z krewetkami (300 g/5 szt)

/Cesar salad with shrimps (300 g)

Sałata rzymska, sos anchois, krewetki Black Tiger, smażone na maśle, wino, czosnek, chili, pomidorki koktajlowe, grzanki ziołowe, parmezan
Romaine lettuce, anchois sauce, Black tiger shrimps fried with butter, wine and chili, cherry tomatoes, croutons, parmesan

Sałata wegetariańska

/Vegetarian salad (300 g)

Mix sałat, pomidor, panierowany camembert, buraczki marynowane, orzechy włoskie, zura winowy vinegret
Lettuce mix, tomato, breaded camembert, marinated beetroots, walnuts, cranberry vinegret

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 kręcone, coleslaw z czerwonej kapusty
Pork ribs glazed with smoked Jack Daniel's sauce, curly fries, red cabbage Coleslaw

Pierś z kurczaka

/Chicken breast (180g / 200g)

W panko, sałata rzymska, anchois, parmesan, sos czosnkowy, kulki ziemniaczane
Breaded in panko, romaine lettuce, anchois, parmesan, garlic dip, potato noisettes

Confit z kaczki

/Duck confit (160g / 200g)

Udko kaczki, kopytka gnocchi w borowikach, czosnek, młs jatkowy, buraki zasmażane z powidłami śliwkowymi
Duck legs, gnocchi, boletus, garlic, apple mousse, beetroots 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 czerniaka w cieście piwnym (180g), frytki kręcone, sos tatarski, coleslaw
Pollock cod fish fillet buttered in beer dough, curly fries, tartare sauce, coleslaw

Halibut (180g / 250g)

2 ziemniaczane rosti, mini marchewka na maśle, pomidorki koktajlowe
2 potato rosti, mini carrot with butter, cherry tomatoes

Łosoś

/Salmon (160 g / 200g)

Świeży filet z łososia zapiekany w pomidorowo ziołowej panierce, ziemniaki gratin, szpinak z czosnkiem, pomidorki koktajlowe
Fresh salmon fillet baked with tomato and herbs breadcrumbs, potato gratin, spinach with garlic, cherry tomatoes

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 kafirowe, mleko kokosowe, czosnek, marchew, zielony curry
7 shrimps, kaffir leaves, coconut milk, garlic, carrot, green curry

Spaghetti Szefa kuchni

/Chef's spaghetti (350g)

Półdwicwa 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

/Vegetarian spaghetti (300 g)

Szpinak, pomidorki koktajlowe, oliwa, czosnek, pestki słonecznika, parmezan
Spinach, cherry tomatoes, olive oil, garlic, sunflower's seeds, parmesan



Waga mięsa / ryby i dodatków podana po obróbce cieplej



DESSERTS DESERY

Sernik nowojorski

/New York Cheesecake (120g)

Domowy kremowy sernik, polewa słony karmel, płatki migdałów

Homemade creamy cheesecake, salty caramel icing, almond flakes

39zł

Szarlotka własnego wypieku

/Home made apple pie (170 g)

Podawana na ciepło z lodami waniliowymi

Served warm with vanilla ice-cream

39zł

Tort tiramisu

/Tiramisu (170 g)

Klasyczne domowe tiramisu kawowe w oryginalnej wersji

Classic homemade tiramisu in original version

39zł

Ciasto dnia

/Cake of the day (porcja / portion)

Zapytaj obsługi

Ask the staff

39zł

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

39zł

Pucharek sorbet 3 gałki z owocami

/Sorbet 3 scoops with fruits (220 g)

39zł



Sernik nowojorski
/New York Cheesecake



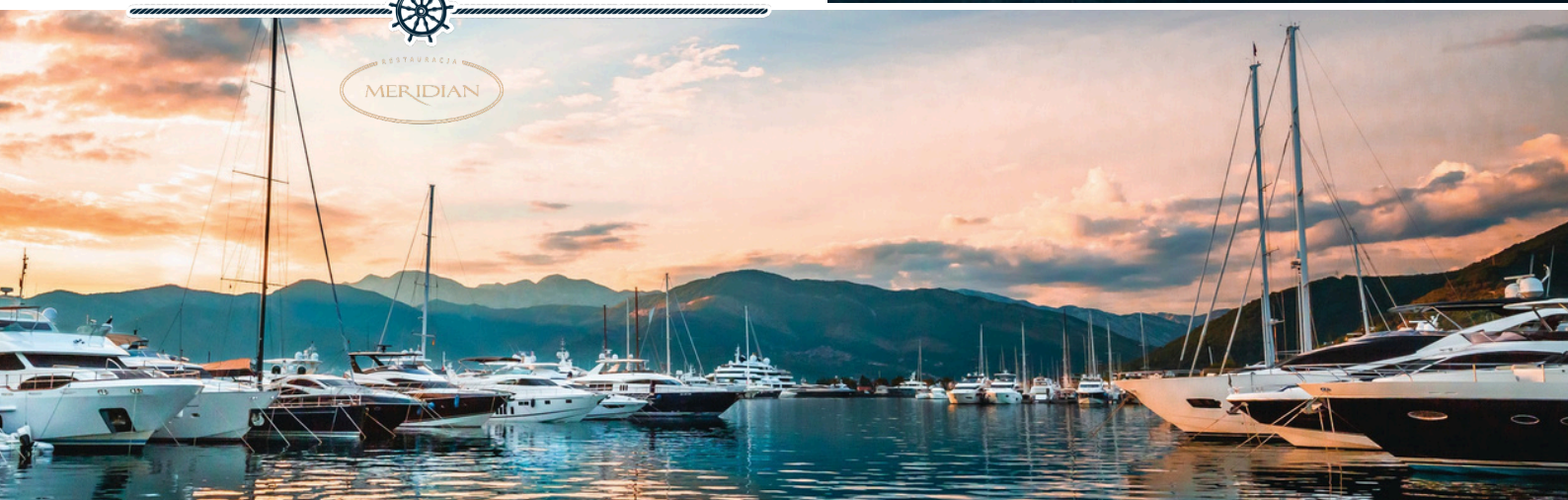
Szarlotka własnego wypieku
/Home made apple pie



Tort tiramisu
/Tiramisu



RESTAURACJA
MERIDIAN



MISCELA 1882 ESPRESSO
CAFFE VERGNANO 1882

Espresso (40 ml)	14zł
Mała czarna /Espresso	
Espresso doppio (70 ml)	20zł
Podwójna mała czarna/Espresso doppio	
Caffe classic (160 ml)	18zł
Czarna kawa /Caffe classic	
Caffe blanco (160 ml)	18zł
Biała kawa /Caffe blanco	
Cappuccino (160 ml)	19zł
Mała czarna z emulsją mleka i pianką / Cappuccino	
Latte (220 ml)	23zł
Mała czarna z dużą ilością mleka przykryta puszystą pianką/Latte	
Latte smakowe (220 ml)	25zł
Orzechowe, waniliowe, karmelowe, kokosowe /Latte flavour hazelnut, vanilla, caramel, coconut	
Espresso macchiato (40 ml)	15zł
Mała czarna z emulsją spienionego mleka /Espresso with frothed milk emulsion	
Espresso con panna (40 ml)	16zł
Espresso pokryta bitą śmietaną /Espresso with whipped cream	
Espresso Fredo (40 ml)	21zł
Espresso z lodami waniliowymi (60g) /Espresso with vanilla ice-cream	
Caffe Frappe (220 ml)	37zł
Kawa mrożona, lody waniliowe, syrop karmelowy, mleko, bita śmietana /Caffe Frappe, carmel syrup, milk, whipped cream, vanilla ice-cream	
Irish Coffe (170 ml)	49zł
cukier trzcinowy, Tullamore 40 ml, bita śmietana /Irish Coffe - sugar cane, Tullamore 40 ml, whipped cream	
Gorąca czekolada (150 ml)	29zł
z bitą śmietaną /Hot chocolate with whipped cream	

TEA
HERBATA
300ml

Herbata czarna	17zł
/Black tea	
Herbata Earl Grey	17zł
/Black, Earl Grey tea	
Herbata zielona	17zł
/Green tea	
Herbata miętowa	17zł
/Mint tea	
Herbata owocowa	17zł
/Fruit tea	

SOFT DRINKS
NAPOJE

Coca-cola, Coca-cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley	16zł
butelka 0,25l / bottle 0,25l	
Fuzetea	16zł
cytrynowa, brzoskwiniowa butelka 0,25l /lemon, peach bottle 0,25l	
Burn	20zł
napój energetyczny, puszka 0,25l /energizing drink, can 0,25l	
Woda gazowana, niegazowana	
Mineral water sparkling, still	11zł
Kropla Beskidu, butelka 0,33l /bottle 0,33l	
Kropla Beskidu, butelka 0,75l /bottle 0,75l	24zł
Cappy 0,25l	16zł
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 karafka)
/Freshly squeezed orange, grapefruit juice 0,5l

ALCOHOL FREE COCKTAILS KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

Owocowa Moc /Fruit Power (300 ml)

33zł

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

Tropikalna Wyspa /Tropical Island (300 ml)

33zł

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

Lemoniada z owocami /Lemonade (300 ml)

33zł

DRINKS ALCOHOL FREE DRINKI BEZALKOHOLOWE

Virgin Mojito (180 ml)

32zł

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

Blue Lagun (180 ml)

28zł

sprite, syrop blue curacao
/sprite, blue curacao syrup

Cabriolet 911 (180 ml)

28zł

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

Sunrise (180 ml)

28zł

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 flavor. A composition of radiotherapy of spices,
wood, roots and herbs with citrus notes.



RESTORACJA
MERIDIAN



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

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

Tequila sunrise

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

Mojito

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

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

Cuba libre

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

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

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

45zł

49zł

36zł

45zł

45zł

36zł

46zł

45zł

Aperol Spritz

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

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

Pink Spritz

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

Sarti Spritz

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

Campari Spritz

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

45zł

45zł

45zł

45zł

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

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

Be Ton

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

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

38zł

38zł

38zł

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

puszka 0,5l/can

20zł

Żywiec Smakowe 0%

butelka 0,5l/bottle

20zł



VODKA WÓDKI

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

FLAVORED VODKA WÓDKI GATUNKOWE

Soplica 4cl	16zł
Kawowa, Cytryna-Malina, Cytryna-Pigwa, Cytrynowka, Wiśniowa, Pigwowa, Orzech laskowy, Malinowa /Coffee, Lemon-Raspberry, Lemon-Quince, Lemon, Cherry, Quince, Hazelnut, Raspberry	

Soplica 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
Dictator 12 yo 4cl	45zł

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	25zł
Jagermeister Orange 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
Hendrick's Another 4cl	35zł
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

MOŁDAWIA/MOLDOVA Purcari 100% Chardonnay

Słomkowy kolor ze złotymi refleksami. Eleganckie z aromatami jabłek i brzoskwiń. Subtelna nuta wanilii. Idealne do owoców morza, drobiu i makaronu.
Straw-yellow color with golden hues. Elegant with flavors of apples and peaches. The subtle notes of vanilla. Perfect for seafood, poultry and pasta.

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

120zł

24zł



MOŁDAWIA/MOLDOVA Purcari 100% Cabernet Sauvignon

Intensywny rubinowy kolor z fioletowymi refleksami. Aromat śliwek, jeżyn i porzeczek. Wino pełne o mocnej strukturze i długim finiszu. Polecane do mięs pieczonych jak i makronów z mięsem.
Intense ruby color with purple reflections. The aroma of plums, blackberries and currants. Full-bodied wine persistent aftertaste. Perfect for roasted meats as well as pasta with meat.

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

120zł

24zł



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. Błady 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-rd 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



RESTAURACJA
MERIDIAN



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. Doskonale jako aperitif oraz do ryb, drobiu i grillowanych mięs. Pale, gold colour, with silver reflexes. Cream, expressive with mineral aromas and fruity note. Fresh and full. Perfect as an aperitif, with fish and grilled meat.

**Nocturne Pinot Grigio, Purcari -
moldova 0,75 l btl.**

Słomkowy kolor z zielonkawymi refleksami. Wyraźny aromat gruszek, zielonych jabłek i subtelna nota cytrusów. Delikatny, kwiatowy smak. Lekkie i świeże. Polecane do owoców morza, ryb, białych mięs i makaronów.

Straw-yellow color with greenish hues. Expressive aroma of pears, green apple, and subtle citrus touches. The delicate flowery taste. Light and fresh. Recommended to seafood, fish, white meat and pasta.

**Penfolds Koonunga Hill
Riesling - Australia 0,75 l btl**

Kolor wina jest bladostłomkowy z zielonkawymi refleksami. Smak jest zbalansowany, a kwasowość równoważy subtelna słodycz. Aromatyczne z nutami różanymi, wyczuwalny smak limonki. Świeże i bardzo przyjemne. Idealne jako aperitif, w połączeniu z rybami, lekkimi sałatkami i białym mięsem.

Straw-yellow color with greenish hues. Harmonized wine, with acidity balancing its subtle sweetness. Aromatic, with rose flowers notes and hint of lime. Fresh and very pleasant. Perfect as an aperitif, for fish, salads and white meat.

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

Półsłodkie, lśniący, żółty kolor. Świeże, owocowe aromaty. Polecane do owoców morza i wszelkich dań rybnych.

Medium-sweet, shining yellow color. Fresh, fruity aromas. Recommended to sea food and all kinds of fish.

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 and 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 wotowiny 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.



RESTAURACJA
MERIDIAN



SPARKLING WINE
WINA MUSUJĄCE

PROSECCO

Lamia Prosecco Extra Dry 129zł
butelka /bottle 0,75l

Lamia Prosecco Rose 129zł
butelka /bottle 0,75l

Lamia Prosecco Asti 129zł
butelka /bottle 0,75l

Lamia Prosecco Extra Dry 39zł
butelka /bottle 200ml

CHAMPAGNE

Möet&Chandon Imperial 75 cl 499zł
butelka /bottle

Möet&Chandon Ice 75 cl 499zł
butelka /bottle

Palmer La Réserve 75 cl 399zł
butelka /bottle

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. Dobre 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



RESTAURACJA
MERIDIAN



	ZBOŻA* ZAWIERAJĄCE GLUTEN	SKORUPIAKI	JAJA	RYBY	ORZESZKI ZIEMNE	SOJA	MLEKO ŁĄCZNE Z LAKTOZĄ	ORZECHY**	SELER	GORCZYCA	NASIONA SŁONECZNIKA	DWUTLENK SIARKI I SIARCZYN	MIĘDZAKI	ŁUBIN
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 łososia	+			+		o					o			
Krewetki z patelni	o	+	o			o	o		o	o	o	+		
Tatar wołowy	o		+			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														
Rybnia	o	+		+	o	o	+		+	o	o	o	+	
Krem z pomidorów							+		+					
Zupa dnia-informacja u obsługi														
DANIA DLA DZIECI														
Półdewiczki 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														
Łosoś	+		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			
Pierś 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 Ciesław					o	o	o	o	o	o	o			
Kapusta czerwona												+		
Warzywa korzeniowe					o	o	+		+	o	o	o		
Pieczyno	+		+		+	+	+	+	+	+	+			
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			
Tiramisu	+		+		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

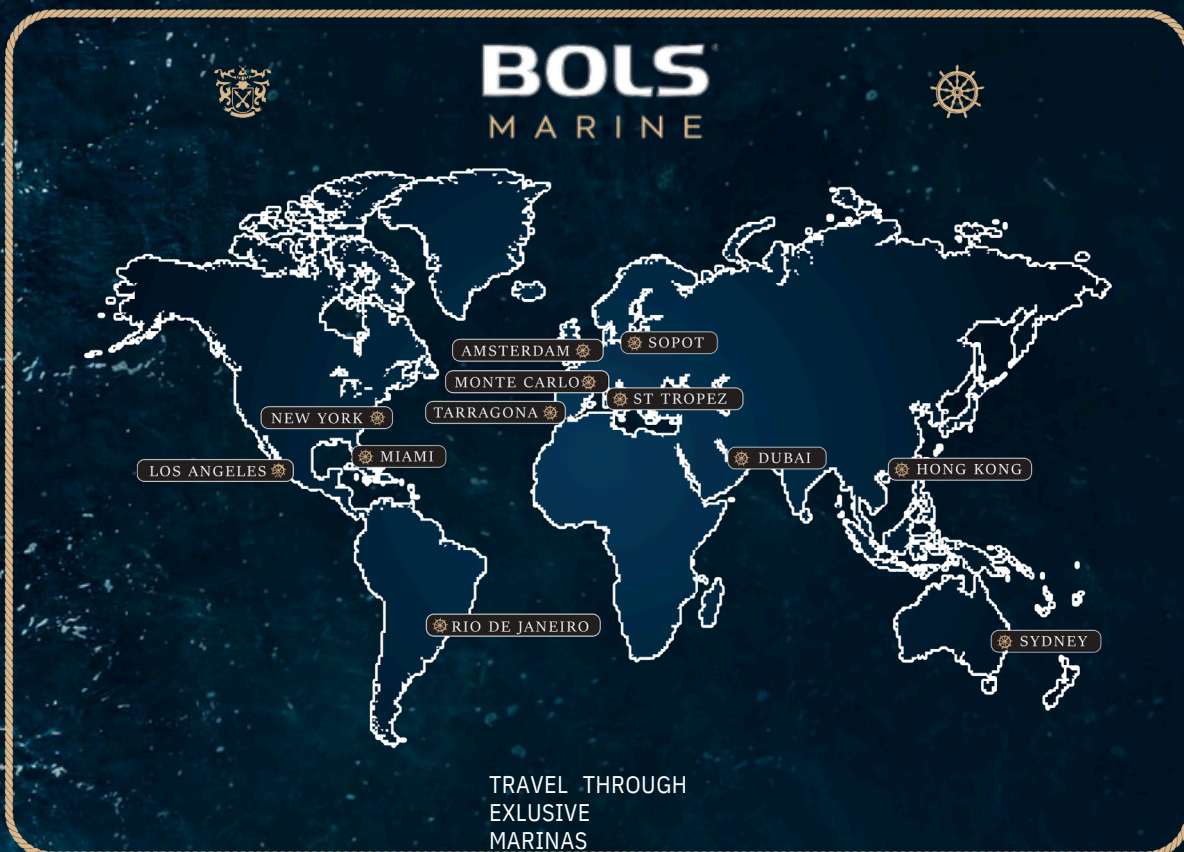
Na końcu molo.
W samym środku emocji.

Jedyne takie miejsce
w Europie

Restauracja
Meridian Molo



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



SCAN ME



SCAN ME



SCAN ME



ZAPRASZAMY PRZEZ CAŁY ROK!

www.meridianmolo.pl