



Falo

NA WYDMACH 10, SOPOT



OBIAD WESELNY 2026



MENU

DANIA GŁÓWNE

PRZYSTAWKA (JEDNA DO WYBORU):

PLASTRY MARYNOWANEGO ŁOSOSIA | PLACEK ZIEMNIACZANY | KWAŚNA ŚMIETANA Z OLEJEM KOPERKOWYM | MUSZTARDA FRANCUSKA | MARYNOWANY KOPER WŁOSKI | SHIMEJI | RZODKIEWKA | SZCZYPIOR

TATAR WOŁOWY Z LEŚNYM AKCENTEM | KISZONY RYDZ | GORCZYCA | KREMOWE ŻÓŁTKO | CHRUST ZIEMNIACZANY | MASŁO Z PRAŻONA KASZĄ GRYCZANĄ | PIECZYWO

GRZANKA Z POMIDORAMI MALINOWYMI | CHLEB RAZOWY Z CZARNUSZKĄ | PESTO BAZYLIOWE | OREGANO | MARYNOWANE OLIWKI | FETA WEGE

ZUPA (JEDNA POZYCJA DO WYBORU):

ROSÓŁ KRÓLEWSKI | DOMOWY MAKARON | MARCHEWKA | CHRUPIĄCE UDKO | NATKA | OLEJ Z LUBCZYKU

ZUPA RYBNA | KISZONY OGÓREK | ZIEMNIAKI | POMIDORY | MLEKO KOKOSOWE | KAWAŁKI MORSKICH RYB | ŚWIEŻY KOPER | OMUŁKI | CHLEB NA ZAKWASIE

KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW | JABŁKO | PAPRYKA | PUREE ZIEMNIACZANE | SEROWY KĄSEK Z PANIERCE | ZIOŁA | OLEJ KOPERKOWY WEGE

DANIE GŁÓWNE (JEDNA DO WYBORU):

DEVOLAY Z PIERSI KURCZAKA | MASŁO ZIOŁOWE Z PIECZONYM CZOSNKIEM | PUREE ZIEMNIACZANE | PRAŻONY BROKUŁ Z ZIOŁOWYM PANKO

UDKO Z KACZKI | KLUSKI ŚLĄSKIE | MODRA KAPUSTA Z JABŁKIEM | DEMI GLACE | CZARNA PORZECZKA | SZCZYPIOREK

POŁĘDWICA Z DORSZA | WINNY SOS Z POMIDORKAMI KOKTAJLOWYMI I ZIOŁAMI | BIAŁA FASOLA | SAŁATKA Z LISTKÓW BOTWINKI

PSTRĄG ŁOSOSIOWY | KUSKUS PERŁOWY | SMAŻONA FASOLKA SZPARAGOWA | SOS KOPERKOWY | CHIPS ZIEMNIACZANY | ZIOŁA

GNOCCHI Z KOZIM SEREM | TRUFLAMI | MASŁO | CZOSNEK | RUKOLA | POLSKI SER DOJRZEWAJĄCY WEGE

GOŁĄBKI | TWARÓG | ZIEMNIAKI | KONFITURA CEBULOWA | DUSZONY JARMUŻ | SOS POMIDOROWY Z KAPARAMI WEGE





MENU

ZUPY

ZUPA (JEDNA POZYCJA DO WYBORU):

ROSÓŁ KRÓLEWSKI | DOMOWY MAKARON | MARCHEWKA | CHRUPIAĆCE UDKO | NATKA | OLEJ Z LUBCZYKU

ZUPA RYBNA | KISZONY OGÓREK | ZIEMNIAKI | POMIDORY | MLEKO KOKOSOWE | KAWAŁKI MORSKICH RYB | ŚWIEŻY KOPER | OMUŁKI | CHLEB NA ZAKWASIE

KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW | JABŁKO | PAPRYKA | PUREE ZIEMNIACZANE | SEROWY KĄSEK Z PANIERCE | ZIOŁA | OLEJ KOPERKOWY WEGE

PRZYSTAWKI

DEVOLAY Z PIERSI KURCZAKA | MASŁO ZIOŁOWE Z PIECZONYM CZOSNKIEM | PUREE ZIEMNIACZANE | PRAŻONY BROKUŁ Z ZIOŁOWYM PANKO

UDKO Z KACZKI | KLUSKI ŚLĄSKIE | MODRA KAPUSTA Z JABŁKIEM | DEMI GLACE | CZARNA PORZECZKA | SZCZYPIOREK

POŁĘDWICA Z DORSZA | WINNY SOS Z POMIDORKAMI KOKTAJLOWYMI I ZIOŁAMI | BIAŁA FASOLA | SAŁATKA Z LISTKÓW BOTWINKI

PSTRĄG ŁOSOSIOWY | KUSKUS PERŁOWY | SMAŻONA FASOLKA SZPARAGOWA | SOS KOPERKOWY | CHIPS ZIEMNIACZANY | ZIOŁA

GNOCCHI Z KOZIM SEREM | TRUFLAMI | MASŁO | CZOSNEK | RUKOLA | POLSKI SER DOJRZEWAJĄCY WEGE

GOŁĄBKI | TWARÓG | ZIEMNIAKI | KONFITURA CEBULOWA | DUSZONY JARMUŻ | SOS POMIDOROWY Z KAPARAMI WEGE





MENU

DESER

ZUPA (JEDNA POZYCJA DO WYBORU):

ROSÓŁ KRÓLEWSKI | DOMOWY MAKARON | MARCHEWKA | CHRUPIĄCE UDKO | NATKA | OLEJ Z LUBCZYKU

ZUPA RYBNA | KISZONY OGÓREK | ZIEMNIAKI | POMIDORY | MLEKO KOKOSOWE | KAWAŁKI MORSKICH RYB | ŚWIEŻY KOPER | OMUŁKI | CHLEB NA ZAKWASIE

KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW | JABŁKO | PAPRYKA | PUREE ZIEMNIACZANE | SEROWY KĄSEK Z PANIERCE | ZIOŁA | OLEJ KOPERKOWY WEGE

MENU DZIECIĘCE

DEVOLAY Z PIERSI KURCZAKA | MASŁO ZIOŁOWE Z PIECZONYM CZOSNKIEM | PUREE ZIEMNIACZANE | PRAŻONY BROKUŁ Z ZIOŁOWYM PANKO

UDKO Z KACZKI | KLUSKI ŚLĄSKIE | MODRA KAPUSTA Z JABŁKIEM | DEMI GLACE | CZARNA PORZECZKA | SZCZYPIOREK

POŁĘDWICA Z DORSZA | WINNY SOS Z POMIDORKAMI KOKTAJLOWYMI I ZIOŁAMI | BIAŁA FASOLA | SAŁATKA Z LISTKÓW BOTWINKI

PSTRĄG ŁOSOSIOWY | KUSKUS PERŁOWY | SMAŻONA FASOLKA SZPARAGOWA | SOS KOPERKOWY | CHIPS ZIEMNIACZANY | ZIOŁA

GNOCCHI Z KOZIM SEREM | TRUFLAMI | MASŁO | CZOSNEK | RUKOLA | POLSKI SER DOJRZEWAJĄCY WEGE

GOŁĄBKI | TWARÓG | ZIEMNIAKI | KONFITURA CEBULOWA | DUSZONY JARMUŻ | SOS POMIDOROWY Z KAPARAMI WEGE



Falo



manager@falorestaurant.pl

+ 48 692 560 892

Na Wydmach 10, SOPOT