



Falo

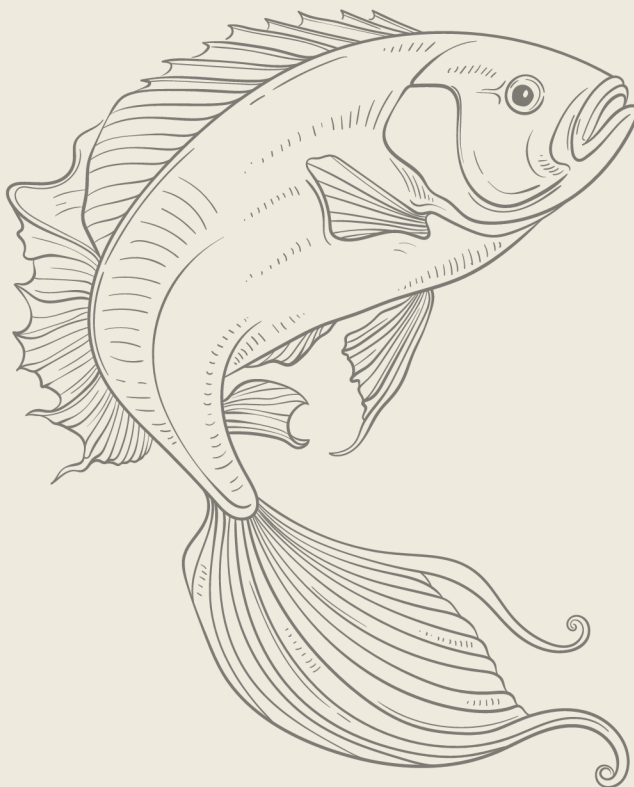
MENU

”

NASZĄ MISJĄ JEST KARMIENIE SERCEM I OPOWIADANIE HISTORII PRZEZ JEDZENIE. ŁĄCZĄC POLSKĄ TRADYJCJĘ ZE ŚWIEŻYMI POMYSŁAMI, DOSTARCZAMY GOŚCIOM FALO KULINARNĄ RADOŚĆ I ZASKOCZENIE W ATMOSFERZE PEŁNEJ SWOBODY.

OUR MISSION IS TO SERVE WITH HEART AND TELL STORIES THROUGH FOOD. BY BLENDING POLISH TRADITION WITH FRESH IDEAS, WE DELIVER CULINARY JOY AND SURPRISE TO FALO'S GUESTS IN A COMPLETELY RELAXED AND EASYGOING ATMOSPHERE.

”



FACEBOOK: FALO



INSTAGRAM: @FALO_SOPOT

Falo

NA WYDMACH 10, SOPOT



MENU

PRZYSTAWKI / STARTERS

WSZYSTKIE PRZYSTAWKI PODAWANE SĄ Z CHLEBEM NA ZAKWASIE Z NASZEJ PIEKARNI FENOMEN DELI SOPOT / ALL APPETIZERS ARE SERVED WITH SOURDOUGH BREAD FROM OUR BAKERY - FENOMEN DELI SOPOT

TATAR WOŁOWY Z LEŚNYM AKCENTEM 42 ZŁ

| KISZONY RYDZ | GORCZYCA | KREMOWE ŻÓŁTKO | CHRUST ZIEMNIACZANY | MASŁO Z PRAŻONĄ KASZĄ GRYCZANĄ (120 G)

BEEF TARTARE WITH A FOREST ACCENT 42 PLN

| PICKLED PINE MUSHROOM | MUSTARD | CREAMY EGG YOLK | POTATO CRISPS | BUTTER WITH ROASTED BUCKWHEAT (120 G)

MATIAS NA NASZEJ FOCACCII 29 ZŁ

| SOS POMIDOROWY | ŚWIEŻY SZCZYPRIOR (180 G)

MATJES HERRING ON OUR FOCACCIA 29 PLN

| TOMATO SAUCE | FRESH CHIVES (180 G)

ZUPY / SOUPS

ZUPA RYBNA 30ZŁ | 78 ZŁ

ABSOLUTNY FAWORYT NASZYCH GOŚCI **PODAWANA JEST TAKŻE W KOCIOŁKU DLA 2 OSÓB**

| KISZONY OGÓREK | ZIEMNIAKI | POMIDORY | MLEKO KOKOSOWE | KAWAŁKI MORSKICH RYB | ŚWIEŻY KOPER | OMUŁKI | CHLEB NA ZAKWASIE (300ML/1000 ML | 100 G)

FISH SOUP 30 PLN | 78 ZŁ

ABSOLUTE FAVORITE OF OUR GUESTS **IT IS ALSO SERVED IN A CAULDRON FOR 2 PEOPLE**

| PICKLED CUCUMBER | POTATOES | TOMATOES | COCONUT MILK | SEA FISH | FRESH DILL | MUSSELS | SOURDOUGH BREAD (300 ML | 100 G)

ROSÓŁ KRÓLEWSKI 24 ZŁ

| KLAROWNY BULION | DOMOWY MAKARON | MARCHEWKA | UDKO | NATKA | OLEJ Z LUBCZYKU (300ML | 180 G)

ROYAL BROTH 24 PLN

| CLEAR BROTH | HOUSE-MADE NOODLES | CARROT | CHICKEN THIGH | PARSLEY | LOVAGE OIL (300ML | 180 G)

POMIDOROWA INACZEJ 23 ZŁ **VEGE**

| NUTA JABŁKA I PIECZONEJ PAPRYKI | SEROWY KĄSEK W PANIERCE | POLSKIE ZIOŁA | OLEJ KOPERKOWY (300 ML | 170 G) **VEGE**

A DIFFERENT KIND OF TOMATO SOUP 23 PLN **VEGE**

| A NOTE OF APPLE AND ROASTED PEPPER | BREADED CHEESY MORSEL | POLISH HERBS | DILL OIL (300 ML | 170 G)

MAKARONY / PASTA

FETTUCINE Z OWOCAMI MORZA 51 ZŁ

| SOS POMIDOROWY Z BŁĘKITNYM SEREM | POMIDORKI KOKTAJLOWE | ŚWIEŻE ZIOŁA (380 G)

FFETTUCINE WITH SEAFOOD 51 PLN

| TOMATO SAUCE WITH BLUE CHEESE | CHERRY TOMATOES | FRESH HERBS (380 G)

GNOCCHI Z RICOTTĄ I CZARNYM PIEPRZEM 43 ZŁ

| MAŚLANY SOS Z SUSZONYMI POMIDORAMI I CZOSNKIEM | ROZMARYN | RUKOLA Z OLIWĄ CYTRYNOWĄ | PRAŻONE NERKOWCE (260 G)

GNOCCHI WITH RICOTTA AND BLACK PEPPER 43 PLN

| BUTTERY SAUCE WITH SUN-DRIED TOMATOES AND GARLIC | ROSEMARY | ARUGULA WITH LEMON OIL | ROASTED CASHEWS (260 G)

KAŻDE OPAKOWANIE NA WYNOS KOSZTUJE 2 ZŁ

LISTA ALERGENÓW DOSTĘPNA U OBSŁUGI

OD 6 OSÓB DOLICZONA ZOSTANIE OPLATA SERWISOWA W WYSOKOŚCI 10% WARTOŚCI RACHUNKU

POWYŻEJ 4 OSÓB NIE DZIELIMY RACHUNKU

CENY BRUTTO PLN



UL. NA WYDMACH 10, SOPOT

FALORESTAURANT.COM.PL

OFERTA WAŻNA DO 31 STYCZNIA 2026 R. POWYŻSZA OFERTA NIE STANOWI OFERTY W POROZUMIENIU ART. 66 KODEKSU CYWILNEGO.



DANIA GŁÓWNE MIĘSNE / MAIN DISHES

CHRUPIĄCY SCHABOWY W PANKO 52 ZŁ

| SAŁATKA ZIEMNIACZANA Z OGÓRKIEM I KWAŚNĄ ŚMIETANĄ | CEBULA PERŁOWA | MŁODA FASOLA SOJOWA | SAŁATA FRYZOWANA | PRAŻONA CEBULA (250 G / 200 G / 20 G)

CRISPY PORK CUTLET IN PANKO 52 PLN

| POTATO SALAD WITH CUCUMBER AND SOUR CREAM | PEARL ONION | YOUNG SOYBEAN | FRISÉE LETTUCE | ROASTED ONION (250 G / 200 G / 20 G)

SMASH BURGER PREMIUM 56 ZŁ

| BULKA MAŚLANA | 200 G WOŁOWINY | SER MIMOLETTE I CHEDDAR | MARYNOWANE OGÓRKI | PIECZONA CEBULA | SAŁATA | MAJONEZ Z BEKONEM | FRYTKI | DOMOWY KETCHUP (140 G / 120 G / 180G)

SMASH BURGER PREMIUM 56 PLN

| BRIOCHE BUN | 200 G BEEF | MIMOLETTE AND CHEDDAR CHEESE | PICKLED CUCUMBERS | ROASTED ONION | LETTUCE | BACON MAYONNAISE | FRENCH FRIES | HOUSE-MADE KETCHUP (140 G / 120 G / 180G)

DEVOLAY Z PIERSI KURCZAKA 52 ZŁ

| MASŁO ZIOŁOWE Z PIECZONYM CZOSNKIEM | PUREE ZIEMNIACZANE | PRAŻONY BROKUŁ Z ZIOŁOWYM PANKO (180 | 100 | 120 |

CHICKEN KIEV 52 PLN

| HERBAL BUTTER WITH ROASTED GARLIC | MASHED POTATOES | ROASTED BROCCOLI WITH HERB PANKO (180 | 100 | 120)

DANIA GŁÓWNE RYBNE / MAIN DISHES FISH

FISH & CHIPS 57 ZŁ

| DORSZ W CIEŚCIE | OGÓRKI PIKLOWANE Z KOPREM | FRYTKI | MAJONEZ CHRZANOWY **GLUTEN FREE SPECJALNOŚĆ SZEFA KUCHNI**
(200 G | 180 G | 80 G | 40 G)

FISH & CHIPS 57 ZŁ

| COD IN BATTER | PICKLED CUCUMBERS WITH DILL | FRENCH FRIES | HORSERADISH MAYONNAISE **GLUTEN FREE CHEF'S SPECIAL**
(200 G | 180 G | 80 G | 40 G)

SZNYCEL Z MORSZCZUKA 54 ZŁ

| SOS Tatarski na ciepło | PUREE ZIEMNIACZANE | COLESŁAW | PALONA CYTRYNA (200 G | 100 G | 80 G | 100 G)

SHAKE SCHNITZEL 54 PLN

| WARM TARTARE SAUCE | MASHED POTATOES | COLESŁAW | CHARRED LEMON (200 G | 100 G | 80 G | 100 G)

FILET Z LOSOSIA 57 ZŁ

| MŁODE ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM I MASŁEM CYTRYNOWYM | SAŁATKA Z LISTKÓW BOTWINKI Z WINEGREETEM POMARAŃCZOWYM | PRAŻONE PESTKI DYNI I SŁONECZNIKA |
(150 | 120 | 50)

SALMON FILLET 57 ZŁ

| EARLY POTATOES WITH DILL AND LEMON BUTTER | SWISS CHARD LEAVES SALAD WITH ORANGE VINAIGRETTE | ROASTED PUMPKIN AND SUNFLOWER SEEDS |
(150 | 120 | 50)

ŚRÓDZIEMNOMORSKA DORADA Z DRESSINGIEM Z ZIOŁ I OLIWY 79 ZŁ

| ZIEMNIAKI W POPIELE | MIX SAŁAT Z WINEGREETEM POMARAŃCZOWYM **GLUTEN FREE SPECJALNOŚĆ SZEFA KUCHNI**

MEDITERRANEAN SEA BREAM WITH HERB AND OLIVE OIL DRESSING 79 PLN

| JACKET POTATOES | MIXED GREENS WITH ORANGE VINAIGRETTE **GLUTEN FREE CHEF'S SPECIAL**

DESERY / DESSERTS

SERNIK BASKIJSKI 28 ZŁ

| SORBET Z CZARNEJ PORZECZKI | KRUSZONKA MIGDAŁOWA (120 G / 30 G / 30 G)

BASQUE CHEESECAKE 28 PLN

| BLACKCURRANT SORBET | ALMOND CRUMBLE (120 G / 30 G / 30 G)

KĄŻDE OPAKOWANIE NA WYNOS KOSZTUJE 2 ZŁ

LISTA ALERGENÓW DOSTĘPNA U OBSŁUGI

OD 6 OSÓB DOLICZONA ZOSTANIE OPLATA SERWISOWA W WYSOKOŚCI 10% WARTOŚCI RACHUNKU

POWYŻEJ 4 OSÓB NIE DZIELIMY RACHUNKU

CENY BRUTTO PLN



UL. NA WYDMACH 10, Sopot

FALORESTAURANT.COM.PL

OFERTA WAŻNA DO 31 STYCZNIA 2026 R. POWYŻSZA OFERTA NIE STANOWI OFERTY W POROZUMIENIU ART. 66 KODEKSU CYWILNEGO.



NAPOJE/ DRINKS

GAZOWANE/ SODA 0,2L

PEPSI |12 ZŁ
PEPSI MAX |12 ZŁ
MIRINDA |11 ZŁ
7UP |11 ZŁ
TONIC |11 ZŁ
RED BULL 0,25 L |16 ZŁ

WODA/ WATER

GAZOWANA / SPARKLING 0,3 L / 1 L |10 ZŁ/ 15 ZŁ
NIEGAZOWANA / STILL 0,3 L / 1 L |10ZŁ/ 15 ZŁ

SOKI/ JUICES 0,2 L

POMARAŃCZOWY / ORANGE |12 ZŁ
JABŁKOWY / APPLE |12 ZŁ
PORZECZKOWY/ CURRANT | 12 ZŁ

LIPTON 0,2L

CYTRYNOWY/LEMON |11 ZŁ
BRZOSKWINIOWY/PEACH |11 ZŁ
ZIELONA HERBATA/GREEN TEE |11 ZŁ

KAWA I CZEKOLADY/ COFFEE AND CHOCOLATE

ESPRESSO | 9 ZŁ
ESPRESSO DOPPIO |13 ZŁ
AMERICANO |11 ZŁ
FLAT WHITE |15 ZŁ
CAPPUCCINO | 14 ZŁ
LATTE |16 ZŁ
LATTE DYNIOWE / PUMPKING LATTE | 20 ZŁ

IRISH COFFEE |30 ZŁ
WHISKEY JAMESON, ESPRESSO, BRĄZOWY CUKIER, BITA ŚMIETANA
IRISH COFFEE |30 ZŁ
JAMESON WHISKEY, ESPRESSO, BROWN SUGAR, WHIPPED CREAM

GORĄCA CZEKOLADA Z BITĄ ŚMIETANĄ |30 ZŁ
HOT CHOCOLATE WITH WHIPPED CREAM |30 ZŁ
GORĄCA CZEKOLADA Z CHILI |20 ZŁ
HOT CHOCOLATE WITH CHILLI |20 ZŁ

KAWY Z DODATKIEM MLEKA MOŻEMY PODAĆ Z MLEKIEM OWSIANYM LUB BEZ LAKTOZY

HERBATY / TEE

CZARNA — ENGLISH BREAKFAST |15 ZŁ
ZIELONA — GUNPOWDER GREEN |15 ZŁ
MIĘTOWA — PEPPERMINT GREEN |15 ZŁ

MALINOWA — RASPBERRY PEAR |15 ZŁ
OWOCE LEŚNE — FOREST FRUITS |15 ZŁ
ROOIBOS SMAKOWA — ROOIBOS SUNRISE |15 ZŁ

HERBATA JESIENNA 0,5 L — NAPAR Z CZARNEJ HERBATY, POMARAŃCZ, GREJPFRUT,
IMBIR, SYROP MALINOWY, SYROP IMBIROWY, CYNAMON, ANYŻ | 20 ZŁ
AUTUMN TEA 0.5 L - CITRUS FRUITS AND SPICES |20 ZŁ

GROG — CZARNA HERBATA, RUM, MIÓD, CYTRYNA | 30 ZŁ
GROG — BLACK TEA, RUM, HONEY, LEMON |30 ZŁ

KAŻDE OPAKOWANIE NA WYNOS KOSZTUJE 2 ZŁ
LISTA ALERGENÓW DOSTĘPNA U OBSŁUGI
OD 6 OSÓB DOLICZONA ZOSTANIE OPŁATA SERWISOWA W WYSOKOŚCI 10% WARTOŚCI RACHUNKU
POWYŻEJ 4 OSÓB NIE DZIELIMY RACHUNKU
CENY BRUTTO PLN



UL. NA WYDMACH 10, Sopot

FALORESTAURANT.COM.PL

OFERTA WAŻNA DO 31 STYCZNIA 2026 R. POWYŻSZA OFERTA NIE STANOWI OFERTY W POROZUMIENIU ART. 66 KODEKSU CYWILNEGO.



NAPARY/BREWS

ROZGRZEWAJĄCY 0,5 L — IDEALNE POŁĄCZENIE IMBIRU, OSTREJ PAPRYKI ORAZ KURKUMY W DUECIE Z SYROPEM KORZENNYM, Z NUTA POMARAŃCZY, ROZMARYNU I ANYŻU | 20 ZŁ

WARMING 0.5 L - GINGER AND SPICES; WARMS UP AND STIMULATES CIRCULATION.

WSPARCIE 0,25 L — NAPAR NA BAZIE MALINY W KOMBINACJI Z MIĘTĄ I CYTRYNĄ | 15 ZŁ

SUPPORT 0.25 L - RASPBERRY, MINT, LEMON; NATURAL IMMUNE SUPPORT.

WITAMINOWY 0,25 L — ROKITNIK-ZRÓDŁO WIT.C W POŁĄCZENIU Z MIODEM I CYNAMONEM | 16 ZŁ

VITAMIN 0.25 L - SEA BUCKTHORN, HONEY, ORANGE, CINNAMON; DAILY DOSE OF VITAMIN C.

GRZAŃCE / MULLED DRINKS

GRZANIEC NA WINIE CZERWONYM | 25 ZŁ

MULLED WINE WITH RED WINE | 25 ZŁ

GRZANIEC NA WINIE BIAŁYM | 25 ZŁ

MULLED WINE WITH WHITE WINE | 25 ZŁ

GRZANIEC GALICYJSKI MALINOWY (BEZALKOHOLOWY) | 25 ZŁ

GALICIAN RASPBERRY MULLED WINE (NON-ALCOHOLIC) | 25 ZŁ

PIWO GRZANE — KRAFTOWE PIWO MANGO, SYROP IMBIROWY, POMARAŃCZA, ŚWIEŻY IMBIR | 35 ZŁ

MULLED BEER - MANGO KRAFT, GINGER SYRUP, ORANGE, FRESH GINGER | 35 ZŁ

GRZANE FIERO — BIAŁE WINO + MARTINI FIERO | 20 ZŁ

MULLED FIERO - WHITE WINE + MARTINI FIERO | 20 ZŁ

BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOL

WINA 0% / WINES 0%

PROSECCO MIONETTO 0% - 150ML/ 0,75 L | 20 ZŁ / 95 ZŁ

CERO CHARDONNAY SEMI-DRY 0% - 150ML/ 0,75 L | 20 ZŁ / 95 ZŁ

CERO ZINFANDEL SEMI-DRY 0% - 150ML/ 0,75 L | 20 ZŁ / 95 ZŁ

KOKTAJLE 0% / COCTAILS 0%

HUGO 0% — PROSECCO 0%, SYROP BZU, SOK Z LIMONKI, WODA GAZOWANA; LEKKI I ORZEŻWIAJĄCY | 28 ZŁ

HUGO 0% — PROSECCO, ELDERFLOWER SYRUP, LIME JUICE, SPARKLING WATER; LIGHT AND REFRESHING | 28 ZŁ

APEROL 0% — PROSECCO 0%, APERITIVO 0%, WODA GAZOWANA; WŁOSKA KLASYKA BEZ ALKOHOLU | 30 ZŁ

APEROL 0% — PROSECCO, 0% APERITIVO, SPARKLING WATER; AN ITALIAN CLASSIC WITHOUT ALCOHOL | 30 ZŁ

NOGRONI — GIN 0%, SYROP HIBISKUSOWY, BITTER GREJPFRUTOWY; WYTRAWNA ALTERNATYWA | 20 ZŁ

NOGRONI — 0% GIN, HIBISCUS SYRUP, GRAPEFRUIT BITTER; A DRY ALTERNATIVE | 20 ZŁ

LEMONIADA KLASYCZNA — LIMONKI, SYROP CUKROWY, WODA GAZOWANA LUB NIEGAZOWANA - 0,3 L / 1 L | 15 ZŁ / 30 ZŁ

CLASSIC LEMONADE — LIMES, SUGAR SYRUP, SPARKLING OR STILL WATER - 0,3 L / 1 L | 15 ZŁ / 30 ZŁ

KAŻDE OPAKOWANIE NA WYNOS KOSZUJE 2 ZŁ

LISTA ALERGENÓW DOSTĘPNA U OBSŁUGI

OD 6 OSÓB DOLICZONA ZOSTANIE OPLATA SERWISOWA W WYSOKOŚCI 10% WARTOŚCI RACHUNKU

POWYŻEJ 4 OSÓB NIE DZIELIMY RACHUNKU

CENY BRUTTO PLN



UL. NA WYDMACH 10, Sopot

FALORESTAURANT.COM.PL

OFERTA WAŻNA DO 31 STYCZNIA 2026 R. POWYŻSZA OFERTA NIE STANOWI OFERTY W POROZUMIENIU ART. 66 KODEKSU CYWILNEGO.



PIWO / BEER

PIWA REGIONALNE SOPOCKIE/ REGIONAL SOPOT BEER Z BECZKI / DRAUGHT BEER

BUTELKOWE / BOTTLED BEER

PLAŻOWE (PILS) — 0,5 L | 20 ZŁ

PORTOWE (RICE LAGER) — 0,5 L | 21 ZŁ

FESTIWALOWE (AIPA) — 0,5 L | 23 ZŁ

ZEROGRONO SMAKOWE — 0,5% ALK | 20 ZŁ

PILSNER URQUELL — 0,33 L / 0,5 L | 18 ZŁ/23 ZŁ

KSIĄŻĘCE PSZENICZNE — 0,33 L / 0,5 L | 15 ZŁ/19 ZŁ

KSIĄŻĘCE PSZENICZNE 0% — 0,5 L | 17 ZŁ

DRINKI / DRINKS

WHISKY SOUR — BURBON, SYROP CUKROWY, SOUR, BIAŁKO, ANGOSTURA | 27 ZŁ

CLASSIC WITH A HINT OF CITRUS AND LIGHT FOAM; PERFECT START TO THE EVENING | 27 ZŁ

MARGARITA KLASYCZNA / TRUSKAWKOWA — TEQUILA, TRIPLE SEC, SOK Z LIMONKI SYROP CUKROWY/TRUSKAWKOWY | 28 ZŁ/30 ZŁ

CLASSIC/STRAWBERRY MARGARITA - TEQUILA AND LIME; HOLIDAY ATMOSPHERE IN A GLASS | 28 ZŁ/ 30 ZŁ

NEGRONI — GIN, MARTINI ROSSO, CAMPARI; ELEGANCKA GORZKO-SŁODKA HARMONIA | 28 ZŁ

NEGRONI - GIN, MARTINI ROSSO, CAMPARI; ELEGANT BITTERSWEET HARMONY | 28 ZŁ

HIBISCUS CLUB — GIN, SYROP HIBISKUSOWY, SOUR, BIAŁKO; KWIATOWY, ŚWIEŻY | 25 ZŁ

HIBISCUS CLUB - GIN, HIBISCUS SYRUP, SOUR, PROTEIN; FLORAL, FRESH | 25 ZŁ

MOCNE ALKOHOLE / STRONG ALCOHOLS

WÓDKA / VODKA

BELVEDERE - 40 ML / 0,5 L | 30 ZŁ/350 ZŁ

OSTOYA - 40 ML / 0,5 L | 18 ZŁ/180 ZŁ

WYBOROWA POTATO - 40 ML / 0,5 L | 10 ZŁ/ 120 ZŁ

ŻUBRÓWKA CZARNA — 40 ML / 0,5 L | 13 ZŁ/145 ZŁ

NALEWKI KLASZTORNA

WIŚNIOŹKA — 40 ML / 0,5 L | 16 ZŁ/130 ZŁ

PIGWA — 40 ML / 0,5 L | 13 ZŁ/120 ZŁ

CYTRYNOWA — 40 ML / 0,5 L | 13 ZŁ/120 ZŁ

DESEROWA — 40 ML / 0,5 L | 13 ZŁ/120 ZŁ

PORTERÓWKA — 40 ML / 0,5 L | 13 ZŁ/120 ZŁ

SŁONY KARAMEL — 40 ML / 0,5 L | 14 ZŁ/125 ZŁ

DESKA DEGUSTACYJNA — 6 PORCJI 40 ML DO WYBORU | 66 ZŁ

NALEWKA TASTING BOARD - 6 SHOTS OF YOUR CHOICE | 66ZŁ

KONIAK, BRENDY

HENNESSY VS — 40 ML | 43 ZŁ

STOCK 84 — 40 ML | 12 ZŁ

RUM

DON PAPA BAROKO — 40 ML | 35 ZŁ

DON PAPA MASSKARA — 40 ML | 34 ZŁ

DON PAPA GAYUMA — 40 ML | 60 ZŁ

KRAKEN — 40 ML / 0,7 L | 22 ZŁ/ 330 ZŁ

TAKAMAKA WHITE — 40 ML | 15 ZŁ

TAKAMAKA SPICED — 40 ML | 17 ZŁ

WHISKY

ARBEG 10 YO — 40 ML | 45 ZŁ

GLENFIDDICH 18 YO — 40 ML | 65 ZŁ

GLENMORANGIE TRIPLE CASK RESERVE — 40 ML / 0,7 L | 28 ZŁ/400 ZŁ

BUSHMILLS MALT 10 YO — 40 ML / 0,7 L | 30 ZŁ

WILD TURKEY RYE — 40 ML / 0,7 L | 30 ZŁ

JAMESON — 40 ML / 0,7 L | 20ZŁ/280ZŁ

JIM BEAM — 40 ML / 0,7 L | 17 ZŁ/230 ZŁ

JACK DANIEL'S — 40 ML / 0,7 L | 20 ZŁ/300 ZŁ

TEQUILA

DOS COMPANIEROS GOLD — 40 ML | 18 ZŁ

DOS COMPANIEROS SILVER — 40 ML | 18 ZŁ

GIN

HENDRICK'S — 40 ML | 30 ZŁ

BOMBAY — 40 ML | 21 ZŁ

BEEFEATER — 40 ML / BUTELKA 0,7 L | 19 ZŁ/ 250 ZŁ

OLMECA ALTOS — 40 ML | 30 ZŁ

LIKIER / LIQUEURS

APERITIVO LUXARDO — 40 ML | 20 ZŁ

CAMPARI — 40 ML | 18 ZŁ

KAHLÚA — 40 ML | 18 ZŁ

BAILEYS — 40 ML | 15 ZŁ

TRIPLE SEC — 40 ML | 13 ZŁ

JÄGERMEISTER — 40 ML / 0,7 L | 17 ZŁ/180 ZŁ





KARTA WIN / WINE CARD

WINA BIAŁE / WHITE WINES

WINO DOMOWE — 0,15 L / KARAFKA 0,5 L | 18 ZŁ/40 ZŁ

SOLARIS (POLSKA/POLAND) — 0,75 L | 180 ZŁ

CHABLIS OLIVIER TRICCON (FRANCJA/FRANCE) — 0,75 L | 200 ZŁ

CAMPAGNIOLA PINOT GRIGIO (WŁOCHY/ITALY) — 0,15 L / 0,75 L | 30 ZŁ/135 ZŁ

SEPTIMO VERDEJO (HISZPANIA/SPAIN) — 0,15 L / 0,75 L | 25 ZŁ / 100 ZŁ

MOUNT RILEY SAUVIGNON BLANC (NOWA ZELANDIA/NEW ZEALAND) — 0,15 L / 0,75 L | 35 ZŁ/165 ZŁ

WINA CZERWONE / RED WINES

WINO DOMOWE — 0,15 L / KARAFKA 0,5 L | 18 ZŁ /40 ZŁ

CHÂTEAU VIEUX MOULIN ST EMILION (FRANCJA/FRANCE) — 0,75 L | 210 ZŁ

SEPTIMO TEMPRANILLO (HISZPANIA/SPAIN) — 0,15 L / 0,75 L | 25 ZŁ/100 ZŁ

WINA MUSUJĄCE / SPARKLING WINES

IL NOSTRO FERRUCCIO PROSECCO — 0,15 L / 0,75 L | 25 ZŁ /120 ZŁ

VEUVE DELOYNES BRUT CHAMPANGE — 0,75 L | 300 ZŁ



UL. NA WYDMACH 10, Sopot

FALORESTAURANT.COM.PL

OFERTA WAŻNA DO 31 STYCZNIA 2026 R. POWYŻSZA OFERTA NIE STANOWI OFERTY W POROZUMIENIU ART. 66 KODEKSU CYWILNEGO.

ZAPRASZAMY NA NASZE SOCIAL MEDIA



INSTAGRAM: @FALO_SOPOT



FACEBOOK: FALO

Falo

manager@falorestaurant.pl

+ 48 692 560 892

Na Wydmach 10, SOPOT