

Falo

MENU



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



INSTAGRAM: @FALO_SOPOT



FACEBOOK: FALO

manager@falorestaurant.pl

+ 48 692 560 892

Na Wydmach 10, SOPOT



MENU

PRZYSTAWKI



Tatar wołowy z leśnym akcentem 48

kiszony rydz | kremowe żółtko | piklowana czerwona cebula z
gorczycą | chips z topinamburu | majonez z lubczyku (130 g) **BEZ LAKTOZY**



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

Matias w oleju lnianym na naszej focaccii 32 **HIT!**

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



ZUPY



Sopocka zupa rybna 34

*Absolutny faworyt naszych gości, **BEZ LAKTOZY***

kiszone ogórki | ziemniaki | pomidory | mleko kokosowe | kawałki morskich ryb | koper | omutki
(250 ml | 100 g)

Litrowy kociółek dla całej załogi 82

Sopocka zupa rybna (1000 ml) **BEZ LAKTOZY**

Zupa rybna podawana jest z chlebem na zakwasie z naszej piekarni Fenomen Deli

Rosół królewski 26

klarowny bulion | domowy makaron | marchewka | pieczone udko | natka | olej z lubczyku
(300 ml | 180 g)

SPECJALNOŚĆ SZEFA KUCHNI



Makaron z pikantnymi krewetkami 49



tagliatelle | pasta chili i czosnek | pomidorki koktajlowe | natka pietruszki (380 g) **PIKANTNE**

Chrupiąca babka ziemniaczana 44



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

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 30 KWIETNIA 2026 R. POWYŻSZA OFERTA NIE STANOWI OFERTY W POROZUMIENIU ART. 66 KODEKSU CYWILNEGO.



DANIA GŁÓWNE MIĘSNE

Schabowy smażony na smalcu 56



zasmażana kapusta | ziemniaki w popiele | sos musztardowy (300g | 120 g | 120 g | 40 g)

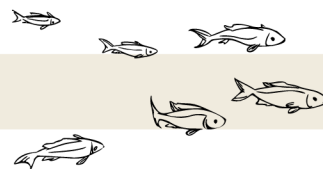
Devolay z piersi kurczaka 51



KLASYK

masło ziołowe z pieczonym czosnkiem | puree ziemniaczane z koperkiem | marchewka z groszkiem
(180 g | 200 g | 150 g)

DANIA GŁÓWNE RYBNE



Śródziemnomorska dorada z dressingiem z ziół i oliwy 79

ziemniaki w popiele | mix sałat z winegretem pomarańczowym
(300 g | 150 g | 80 g) **GLUTEN FREE**

Złocisty filet z suma 58

krem z selera z palonym masłem | polskie kimchi | chips z pietruszki | olej szczypiorkowy
(140 g | 120 g | 150 g | 10 g) **PIKANTNE**

Nadmorski klasyk - Fish & Chips 59

łupacz w cieście | piklowane ogórki z koprem | frytki | majonez chrzanowy
(200 g | 180 g | 80 g | 40 g) **BEZ LAKTOZY**

DESER



Sernik tradycyjny z pieca 29

korzenne wiśnie macerowane w rumie | sorbet z czarnej porzeczki | kruszonka migdałowa
(120 g | 30 g | 30 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 30 KWIETNIA 2026 R POWYŻSZA OFERTA NIE STANOWI OFERTY W POROZUMIENIU ART. 66 KODEKSU CYWILNEGO.



NAPOJE

GAZOWANE/ SODA 0,2L

Pepsi |12 zł
Pepsi Max |12 zł
Mirinda |12 zł
7Up |12 zł
Tonic |12 zł
Red Bull 0,25 l |16 zł

WODA/ WATER

Gazowana 0,3 l / 1 l |10 zł/ 15 zł
Niegazowana 0,3 l / 1 l |10 zł/ 15 zł

SOKI/ JUICES 0,2 L

Pomarańczowy |13 zł
Jabłkowy |13 zł
Porzeczkowy |13 zł

LIPTON 0,2L

Cytrynowy |12 zł
Brzoskwiniowy |12 zł
Zielona herbata |12 zł



KAWA I CZEKOLADY

Espresso | 9 zł
Espresso Doppio |13 zł
Americano |11 zł
Flat White |16 zł
Cappuccino | 15 zł
Latte |18 zł
Gorąca czekolada z bitą śmietaną |32 zł
Gorąca czekolada z chili |22 zł
Irish Coffee |30 zł
Whiskey Jameson, espresso, brązowy cukier, bita śmietana

**KAWY(FLAT WHITE/CAPPUCINNO/LATTE) MOŻEMY PODAĆ Z MLEKIEM
OWSIANYM LUB BEZ LAKTOZY**

HERBATY- 16 ZŁ

Czarna
Zielona
Miętowa

Malinowa
Owoce leśne
Rooibos smakowa

Herbata Zimowa 0,5 l

napar z czarnej herbaty, pomarańcze, grejpfrut, imbir, syrop malinowy, syrop imbirowy, cynamon, anyż | 23 zł

Grog

czarna herbata, rum, miód, cytryna | 27 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 30 KWIEŚNIA 2026 R. POWYŻSZA OFERTA NIE STANOWI OFERTY W POROZUMIENIU ART. 66 KODEKSU CYWILNEGO.



NAPARY

Rozgrzewający 0,5 l — idealne połączenie imbiru, ostrej papryki oraz kurkumy w duecie z syropem korzennym, nuta pomarańczy, rozmarynu i anyżu | 22 zł

Wsparcie 0,25 l — Napar na bazie maliny w kombinacji z miętą i cytryną | 17 zł

Witaminowy 0,25 l — rokitnik-źródło wit.C w połączeniu z miodem i cynamonem | 18 zł



GRZAŃCE

Grzaniec na winie czerwonym | 25 zł

Grzaniec na winie białym | 25 zł

Grzaniec galicyjski malinowy (bezalkoholowy) | 25 zł

Piwo grzane — piwo, syrop imbirowy, pomarańcza, świeży imbir | 35 zł

Grzane Fiero — białe wino + Martini Fiero | 20 zł

BEZALKOHOLOWE

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% / cocktails 0%

Hugo 0% — prosecco 0%, syrop bzu, sok z limonki, woda gazowana; lekki i orzeźwiający | 28 zł

Aperol 0% — prosecco 0%, aperitivo 0%, woda gazowana; włoska klasyka bez alkoholu | 30 zł

Nogroni — gin 0%, syrop hibiskusowy, bitter grejpfrutowy; wytrawna alternatywa | 25 zł

Lemoniada klasyczna — limonki, syrop cukrowy, woda gazowana lub niegazowana - 0,3 l / 1 l | 15 zł / 30 zł



DRINKI

Whiskey Sour — bourbon, syrop cukrowy, sour, białko, angostura | 27 zł

Margarita klasyczna / truskawkowa — tequila, triple sec, sok z limonki, syrop cukrowy / truskawki | 28 zł / 30 zł

Negroni — gin, Martini Rosso, Campari; elegancka gorzko-słodka harmonia | 28 zł

Hibiscus Club — gin, syrop hibiskusowy, sour, białko; kwiatowy, świeży | 27 zł

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, SÓPOT

FALORESTAURANT.COM.PL

OFERTA WAŻNA DO 30 KWIEŚNIA 2026 R. POWYŻSZA OFERTA NIE STANOWI OFERTY W POROZUMIENIU ART. 66 KODEKSU CYWILNEGO.



PIWO

PIWA REGIONALNE SOPOCKIE

Butelkowe

Plażowe (Pilsner) Alkohol 5,4% — 0,5 l | 22 zł
"Zerogrono" smakowe — 0,5% alk | 22 zł

Z beczki

Pilsner Urquell — Alkohol 4,4% 0,33 l / 0,5 l | 18 zł/24 zł
Książęce Pszeniczne — Alkohol 4,9% 0,33 l / 0,5 l | 15 zł/ 21 zł

Książęce Pszeniczne 0% — 0,5 l | 17 zł

MOCNE ALKOHOLE

Wódka -Alkohol 40%

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

Tequila

Dos Companieros Gold Alkohol 38% — 40 ml | 18 zł
Dos Companieros Silver Alkohol 38% — 40 ml | 18 zł
Olmeca Altos — Alkohol 35% 40 ml | 30 zł

Gin

Hendrick's Alkohol 41,4%— 40 ml | 30 zł
Bombay Alkohol 40%— 40 ml | 21 zł
Beefeater Alkohol 40% — 40 ml / butelka 0,7 l | 19 zł/ 250 zł

Koniak, brandy

Hennessy VS Alkohol 40% — 40 ml | 43 zł
Stock 84 Alkohol 38%— 40 ml | 12 zł

Whiskey

Ardbeg 10 YO —Alkohol 46% 40 ml | 45 zł
Glenfiddich 18 YO — Alkohol 40% 40 ml | 65 zł
Bushmills Malt 10 yo — Alkohol 40% 40 ml / 0,7 l | 30 zł
Wild Turkey Rye — Alkohol 40,5% 40 ml / 0,7 l | 30 zł
Jameson — 40 ml- Alkohol 40% / 0,7 l | 20zł/280zł
Jim Beam — Alkohol 40% 40 ml / 0,7 l | 17 zł/230 zł
Jack Daniel's — Alkohol 40% 40 ml / 0,7 l | 20 zł/300 zł

Nalewki klasztorna

Wiśniówka Alkohol 40%— 40 ml / 0,5 l | 16 zł/130 zł
Pigwa Alkohol 30% — 40 ml / 0,5 l | 13 zł/120 zł
Cytrynowa Alkohol 30% — 40 ml / 0,5 l | 13 zł/120 zł
Deserowa Alkohol 30% — 40 ml / 0,5 l | 13 zł/120 zł
Porterówka Alkohol 30% — 40 ml / 0,5 l | 13 zł/120 zł
Słony karmel Alkohol 40%— 40 ml / 0,5 l | 14 zł/125 zł

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

Likiery

Campari Alkohol 25% — 40 ml | 18 zł
Kahlúa Alkohol 16% — 40 ml | 18 zł
Baileys Alkohol 17% — 40 ml | 15 zł
Triple Sec Alkohol 38%— 40 ml | 13 zł
Jägermeister Alkohol 35%— 40 ml / 0,5 l | 17 zł/180 zł

Rum- Alkohol 40%

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 Alkohol 40,2%— 40 ml | 15 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 30 KWIEŚNIA 2026 R. POWYŻSZA OFERTA NIE STANOWI OFERTY W POROZUMIENIU ART. 66 KODEKSU CYWILNEGO.



KARTA WIN / WINE CARD

WINA BIAŁE

Wino domowe Alkohol 12,5% — 0,15 l / karafka 0,5 l | 18 zł / 40 zł

Campagnola Pinot Grigio (Włochy/Italy) Alkohol 12% — 0,15 l / 0,75 l | 30 zł / 135 zł

Septimo Verdejo (Hiszpania/Spain) Alkohol 13% — 0,15 l / 0,75 l | 25 zł / 100 zł

Mount Riley Sauvignon Blanc (Nowa Zelandia/New Zealand) Alkohol 13 % — 0,15 l / 0,75 l | 35 zł / 165 zł

WINA CZERWONE

Wino domowe Alkohol 13% — 0,15 l / karafka 0,5 l | 18 zł / 40 zł

Septimo Tempranillo (Hiszpania/Spain) Alkohol 13,5% — 0,15 l / 0,75 l | 25 zł / 100 zł

Conte Parelli Rosso (Włochy/Italy) Alkohol 11,5% — 0,15 / 0,75 l | 20 zł / 95 zł

WINA MUSUJĄCE

Il nostro Ferruccio Prosecco Alkohol 11% — 0,15 l / 0,75 l | 25 zł / 120 zł

Veuve Deloynes brut champagne Alkohol 12% — 0,75 l | 300 zł

