



MENU



RESTAURACJA RYBNA

SEAFOOD RESTAURANT

ZIMA 2026

ŚNIADANIE

Grillowane frankfurterki, plastry boczku, camembert, pieczywo, masło,
2 jajka sadzone lub omlet z 2 jaj lub jajecznica z 2 jaj
Grilled frankfurters, slices of bacon, Camembert, butter, bread, 2 fried eggs
or omelet with 2 eggs or scrambled eggs with 2 eggs

| 29,90 zł

PANCAKES | 5 szt. | 29,90 zł
mus malinowy, syrop klonowy, creme fraiche
raspberry mousse, maple syrup, creme fraiche
serwujemy do godz. 13.00

PRZEKĄSKI

CHIPSY Z FLĄDRY | 100 g | 19,90 zł
cytrusowe aioli
Flounder chips, citrus aioli

SZPROTKI | 100 g | 19,90 zł
sos czosnkowy
Fried sprats, garlic sauce

DESKA ŚLEDZI | 200 g | 45,70 zł
pieczywo własnego wypieku, masło
Herring Board, homemade bread, butter

ARANCINI Z TUŃCZYKIEM | 3 szt. | 29,90 zł
sos pomidorowy, ser dojrzewający
Arancini with tuna 3 pcs. tomato sauce, mature cheese

PASTA Z MAKRELI | 150 g | 36,50 zł
własnego wyrobu z pieczywem czosnkowym
Homemade smoked mackerel paste with garlic bread

TATAR Z TUŃCZYKA | 100 g | 44,90 zł
olej sezamowy, sriracha, awokado, kolendra, limonka
Tuna tartare, sesame oil, sriracha, avocado, coriander, lime

ŁOSOŚ MARYNOWANY | 100 g | 44,50 zł
w cytrusach i palonym sianie, focaccia, kawior,
piklowana szalotka, marynowane shimeji
Citrus and burnt hay marinated salmon, focaccia,
caviar, pickled shallots, pickled shimeji

TATAR Z ŁOSOSIA | 100 g | 44,50 zł
majonez porowy, chrupiąca skóra, kawior, kolendra,
sezam, chilli, miód
Salmon tartare, leek mayonnaise, crispy skin,
caviar, coriander, sesame, chilli, honey



SALATY / DANIA VEGE

SALATA CEZAR Z KURCZAKIEM | 150 g | 39,90 zł
pierś z kurczaka, sałata rzymska, sos cezar, croutons,
ser dojrzewający,
baby gem, caesar dressing, croutons, matured cheese,
crispy bacon

SALATA SZEFA KUCHNI ok. | 450 g | 39,90 zł
sałaty, dressing, burrata, szynka dojrzewająca,
karmelizowany burak, owoce sezonowe,
pomidorki koktajlowe, owocowy krem balsamiczny
burrata, cherry tomatoes, caramelized beetroot, cured ham,
seasonal fruit, fruit balsamic cream

RISOTTO GRZYBOWE | 300 g | 42,90 zł
piklowane shimeji, smażone grzyby, puder grzybowy,
oliwa lubczykowa
Mushroom risotto, pickled shimeji, fried mushrooms,
mushroom powder, lovage oil

ZUPY

ZUPA RYBNA SZEFA KUCHNI NA ŚMIETANIE | 250 ml | 24,50 zł
- dodaj kielbasę z dorsza naszego wyrobu | 32,50 zł
Creamy fish soup with homemade cod sausage

ZUPA RYBNA NA CZERWONYCH
WARZYWACH | 250 ml | 24,50 zł
- dodaj kielbasę z dorsza naszego wyrobu | 32,50 zł
Red vegetable fish soup with homemade cod sausage

TOM YUM | 350 ml | 37,50 zł
pierś z kurczaka grillowana, krewetki 2 szt, edamame,
kielki fasoli, kolendra, szczypiorek, limonka
Tom yum, grilled chicken breast, prawns, edamame,
bean sprouts, coriander, spring onion, lime

DANIA DLA DZIECI

PALUSZKI RYBNE | 100 g | 26,50 zł
frytki, surówka z marchewki
Fish fingers, fries, carrot salad

STRIPSY Z KURCZAKA | 100 g | 26,50 zł
frytki, surówka z marchewki
Chicken strips, fries, carrot salad

RYBY Z NASZYCH KUTRÓW ***

FLĄDRA* ,tuszka | 100 g | 13,00 zł
Flounder (seasonal)

ŚLEDŹ* | 100 g | 12,00 zł
Fried herring (seasonal)

HALIBUT**, dzwonko | 100 g | 24,00 zł
z masłem czosnkowym
Halibut with garlic butter (seasonal)

FILET Z DORSZA CZARNEGO | 100 g | 17,00 zł
Black coalfish fillet

TURBOT**, tuszka | 100 g | 36,50 zł
(dostępne 300/500g)
Turbot (seasonal)

BELONA* (sezonowo) | 100 g | 14,00 zł
Fried Garfish (seasonal)

* z patelni

** z pieca

*** serwujemy porcje ok. 250 g, na życzenie wielokrotność tej wagi

Kalmary w panko



RYBY I OWOCE MORZA W ZESTAWIE

BURGER Z DORSZEM W PANKO | 150 g | 47,50 zł
maślana bułka naszego wypieku, sos tatarski, piklowana
rzodkiewka, pomidorowy relish, frytki, coleslaw

*Cod in panko burger, tartare sauce, pickled radish,
tomato relish, fries, coleslaw*

MAKRELA Z GRILLA | 200 g | 49,50 zł
frytki, sałatka sezonowa
Grilled mackerel, fries, seasonal salad

ŻÓLTE CURRY | 150 g | 54,50 zł

**filet z dorsza czarnego w tempurze, kolendra, chilli,
szczypior, kokosowy ryż basmati**

*Yellow curry, coalfish fillet in tempura, coriander, chili,
chives, coconut basmati rice*

FISH AND CHIPS | 150 g | 55,50 zł

frytki, groszek, sos tatarski, o rybę zapytaj obsługę

*Fish and chips, fries, peas, tartar sauce, ask the staff
about the fish*

PIEROGI Z RYB W TOWARZYSTWIE

OWOCÓW MORZA | 6 szt. | 59,90 zł
muszle nowozelandzkie, krewetki, bisque

Fish dumplings, New Zealand mussels, shrimp, bisque

FILET Z SANDACZA W BULCE TARTEJ

Z SEREM DOJRZEWAJĄCYM | 170 g | 59,90 zł

frytki z batatów, majonez truflowy, sałatka sezonowa
sweet potatoes fries, truffle mayo, salad

FILET Z DORADY | 150 g | 65,90 zł

**risotto grzybowe, piklowane shimeji, smażone grzyby,
puder grzybowy, oliwa lubczykowa**

*Sea bream fillet, mushroom risotto, pickled shimeji,
fried mushrooms, mushroom powder, lovage oil*

FILET Z ŁOSOSIA Z PIECZONY | 160 g | 69,50 zł

gołąbek z włoskiej kapusty, sos porowy, oliwa porowa

Baked salmon fillet, cabbage roll, leek sauce, leek oil

STEK Z POŁĘDWICY Z TUŃCZYKA | 200 g | 78,00 zł

**puree z ziemniaków z wasabi, sałata wakame z ogórkiem,
teriyaki**

*Tuna tenderloin steak, wasabi puree, wakame salad
with cucumber, teriyaki*

WĘGORZ PIECZONY | 150 g | 79,90 zł

**kopytka truflowe, nduja, kurki w śmietanie, zielony pieprz,
zielone warzywa smażone na maśle, sól wędzona**

*Baked eel, truffle dumplings, nduja, chanterelles in
cream, green pepper, green vegetables fried in butter,
smoked salt*

OWOCE MORZA

KALMARY W PANKO | 6 szt. | 30,90 zł

puder z kolendry, chilli mayo

Panko-crusted squid, coriander powder, chili mayo

MULE W WINIE I MAŚLE | 300 g | 38,90 zł

Mussels in wine and butter

KREWETKI W WINIE I MAŚLE | 6 szt. | 46,40 zł

czosnek, wino, masło, natka

Shrimp in wine and butter



Krewetki w winie i maśle

TAGLIOLINI | 300 g | 47,90 zł

mięso kraba śnieżnego, krewetki, chilli, czosnek, szczypiorek

Tagliolini, snow crab meat, shrimp, chili, garlic, chives

PIEROGI Z HOMAREM | 6 szt. | 69,90 zł

guanciale, pieprz czarny świeżo mielony, masło

Lobster dumplings, guanciale, freshly ground black pepper, butter

OŚMIORNICZ GRILLOWANA | 80 g | 79,90 zł

**ziemniaki z pieca, mus z grillowanej papryki,
oliwa koperkowa**

*Grilled octopus, oven-baked potatoes, grilled pepper mousse,
dill olive oil*

PLATER OWOCÓW MORZA | 500 g | 190,00 zł

**ryba sezonowa, chipsy z flądry, szprotki, krewetki
w tempurze, krewetki w maśle, muszle z boczkiem
i mozzarella, warzywa w tempurze, 2 sosy**

*Seafood platter, seasonal fish, flounder chips, sprats, shrimps
in tempura, butter prawns, shells with bacon and mozzarella,
vegetables in tempura, 2 sauces*



Plater owoców morza

KUBEŁ OWOCÓW MORZA | 500 g | 199,00 zł

**Odnóża kraba śnieżnego, krążki kalmara, mix muszli,
krewetki w pancerzu, ryba sezonowa**

*Basket of seafood, snow crab legs, seasonal fish, shrimps,
mix of mussels, fried squids*

GULASZ Z RYB I OWOCÓW MORZA

PORCJA DLA 2-4 OSÓB | 800 g | 215,00 zł

**sos pomidorowy, ryba sezonowa, krewetki,
mule, muszle, kalmary**

*Fish and seafood stew, tomato sauce, seasonal fish,
shrimps, mussels, shells, squid
(serving for 2-4 people)*

Gulasz z ryb i owoców morza, porcja dla 2-4 osób



Kubek owoców morza

DANIA Z NASZEGO AKWARIUM

HOMAR W CAŁOŚCI / Lobster | wg wagi 55,00 zł / 100 g

OSTRYGI ŚWIEŻE | 6 szt. (min. ilość) | 89,50 zł

(kolejna ostryga w cenie 20,00 zł)

Fresh oysters (served 6, each next 20,00 zł)

do tych potraw proponujemy szampana

Claude Baron 'Saphir' Brut

(o szczegółach zapytaj kelnera)

BUTELKA 75 cl | 289,00 zł



Region: Champagne
Winiarnia: Claude Baron
Typ: Wino musujące
Odmiana winogron:
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier



Stek z polędwicy z tuńczyka



Burger wołowy



Mule



Filet z dorsza czarnego w tempurze



Pierogi z ryb w towarzystwie owoców morza



Tatar z łososia

DANIA MIĘSNE

PIERŚ Z KACZKI | 150 g | 62,90 zł
fondant ziemniaczany, puree z czerwonej kapusty,
pierożek z kaczką, żurawinowy demi glace
Duck breast, potato fondant, red cabbage puree,
duck dumpling, cranberry demi-glace

SCHAB Z KOŚCIĄ W PANKO | 220 g | 52,50 zł
puree chrzanowe, grzyby smażone, puder grzybowy
Panko-crusted bone-in pork loin, horseradish puree,
fried mushrooms, mushroom powder

ŻEBRO WIEPRZOWE | 450 g | 55,50 zł
ziemniaki z boczkiem i cebulą, kapusta na krótko, BBQ
Pork rib, potatoes with bacon and onion, cabbage, BBQ

DANIA Z GRILLA

KALAFIOR GRILLOWANY | 200 g | 42,90 zł
mus z selera, sos serowy, panko, oliwa koperskowa
Grilled cauliflower, celery mousse, cheese sauce,
panko, dill olive oil

MAKRELA Z GRILLA | 250 g | 49,50 zł
frytki, sałatka sezonowa
Grilled mackerel, fries, seasonal salad

BURGER WOŁOWY | 180 g | 57,90 zł
maślana bułka naszego wypieku, frytki, sałatka sezonowa,
krążki cebulowe
sos chipotle, majonez, pomidor, piklowane ogórki,
karmelizowana cebula, plastry boczku
Beef burger, homemade buttered bun, fries, seasonal salad,
onion rings

*w wersji wege serwujemy z panierowanym camembert 150g
oraz pomidorowym relish

*vege version with camembert and tomatoes relish

ŁOSOŚ DZWONKO | 200 g | 63,90 zł
marynowane w ziołach, masło ziołowe, frytki
Salmon marinated in herbs, herb butter, fries

SURÓWKI / Salads

SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY | 100 g | 9,00 zł
Sauerkraut

SURÓWKA Z MARCHEWKI | 100 g | 9,00 zł
Carrot salad

COLESŁAW Z CZERWONEJ KAPUSTY | 100 g | 9,00 zł
Red cabbage coleslaw

SAŁATKA SEZONOWA | 100 g | 14,00 zł
Salad mix

ZESTAW SURÓWEK | 150 g | 12,00 zł
kiszona kapusta, marchewka, coleslaw
Salad set (sauerkraut, carrot, coleslaw)

SOSY / Sauces

KETCHUP, MUSZTARDA, MAJONEZ | 4,00 zł
Ketchup, mustard, mayonnaise

SOS CZOSNKOWY | 4,00 zł
Garlic sauce

SOS Tatarski | 4,00 zł
Tatar sauce

INNE / Others

FRYTKI KOSZYK / Fries | 14,00 zł

FRYTKI KUBELEK / Fries | 130,00 zł

PATATKI PIECZONE | 100 g | 13,00 zł
sos ranczerski, koperek
baked new potatoes, ranch sauce, dill

PIECZYWO CZOSNKOWE | 2 szt. | 10,00 zł
Garlic bread

PIECZYWO PORCJA / Bread | 4,00 zł

CYTRYNA W SIATCE / Lemon | 2,00 zł

DESERY

- PORCJA LODÓW KRĘCONYCH

A portion of curly ice cream

8,00 zł
- JABŁECZNIK

Apple pie

18,50 zł
- SZARLOTKA NA CIEPŁO Z LODAMI

Warm apple pie with ice cream

22,50 zł
- DESER LODOWY

Ice cream dessert

24,50 zł
- SERNIK BASKIJSKI Z POLEWĄ CZEKOLADOWĄ

Basque cheesecake with chocolate glaze

19,50 zł
- PANNA COTTA

o smak zapytaj obsługę

21,00 zł

*LODY WŁASNEJ PRODUKCJI

POLECAMY
SZEROKI WYBÓR
KAW Z ALKOHOLEM
HERBAT I NAPARÓW

Proszę zapytać kelnera
o szczegóły.

NAPOJE ZIMNE

- Pepsi / Pepsi Max / Mirinda / 7up /
Lipton Ice Tea

200 ml

11,00 zł
- WODA CISOWIANKA PERLAGE

gazowana/niegazowana

300 ml

10,00 zł
- WODA NATURALNA STOŁOWA

gazowana/niegazowana

330 ml

7,00 zł
- WODA NATURALNA STOŁOWA

gazowana/niegazowana

1 l

14,00 zł
- RED BULL

250 ml

19,00 zł
- FRUIT PUNCH

sok pomarańczowy, ananasowy,
nektar grejfrutowy, grenadine

250 ml

12,00 zł
- SHIRLEY TEMPLE

7up, grenadine

250 ml

13,00 zł
- ROY ROGERS

Pepsi, grenadine

250 ml

13,00 zł
- LEMONIADA CYTRYNOWA

400 ml

12,00 zł
- DZBAN LEMONIADY CYTRYNOWEJ

1 l

22,00 zł

KAWY I HERBATY

- IRISH COFFEE | Tullamore Dew

40 ml/170 ml

25,00 zł
- SPANISH COFFEE

Brandy Torres 10 yo

40 ml/170 ml

25,00 zł
- MEXICAN COFFEE | Kahlua

40 ml/170 ml

25,00 zł
- BAILEY'S COFFEE | Bailey's

40 ml/170 ml

25,00 zł
- KAWA / Coffee

8 g/130 ml

12,90 zł
- KAWA BIAŁA / White Coffee

8 g/130 ml

15,50 zł
- CAPPUCCINO

8 g/130 ml

16,50 zł
- CAFE LATTE

8 g/170 ml

16,50 zł
- CAFE LATTE

8 g/170 ml

18,50 zł

Vanilia, Irish, Karmel, Orzech
- MACCHIATO

8 g/50 ml

12,00 zł
- ESPRESSO

8 g/50 ml

12,00 zł
- FRAPPUCCINO

8 g/170 ml

19,50 zł
- FRAPPUCCINO

8 g/170 ml

21,00 zł

Vanilla, Irish, Karmel, Orzech
- HERBATA / Tea

130 ml

13,50 zł
- CZEKOLADA NA GORĄCO / Hot Chocolate

170 ml

18,50 zł
- Herbaty zimowe i napary- zapytaj obsługę o rodzaje
Winter Teas and infusions - ask service for kinds

- SOKI

200 ml

12,00 zł
- Jabłkowy / Ananasowy / Pomidorowy

- NEKTAR

200 ml

12,00 zł
- Czarna porzeczka / Grejfrut

- SOK WYCISKANY
Z POMARAŃCZY

200 ml

15,00 zł

PIWO

ALE, CIEMNE, PSZENICZNE

- 0,25 l

10,90 zł
- 0,4 l

15,90 zł
- 1,0 l

33,00 zł

- PILS

0,25 l

10,90 zł

0,4 l

15,90 zł

1,0 l

33,00 zł
- AMERICAN RED

0,25 l

11,50 zł

0,4 l

16,90 zł

1,0 l

37,00 zł

RURA PIWA 3L

- Pils

93,00 zł
- Ciemne Ale

88,00 zł
- Pszeniczne

93,00 zł
- American Red

99,00 zł

- NISKOALKOHOLOWE

0,5 l

19,90 zł



ALKOHOLE

WÓDKI 40 ML

Soplica Szlachetna Premium	14,00 zł 0.5l-155 zł
Żubrówka Czarna	15,00 zł 0.5l-187,50 zł
Bols Marine	15,00 zł 0.5l-187,50 zł
Reyka	20,00 zł
Absolut Blue	15,00 zł
Belvedere	25,00 zł

WÓDKI GATUNKOWE 40 ML

Soplica Gorzka	15,00 zł
Soplica Gorzka z Miętą	15,00 zł
Bols Marine Vanilla	15,00 zł
Bols Marine Citron	15,00 zł
Bols Marine Cranberry	15,00 zł
Żubrówka Bison Grass	15,00 zł

NALEWKI 40 ML

Soplica Cytrynówka	14,00 zł
Soplica Wiśniowa	14,00 zł
Soplica Malinowa	14,00 zł
Soplica Pigwowa	14,00 zł
Soplica Kawowa	14,00 zł
Soplica Orzech Laskowy	14,00 zł
Soplica Cytryna-Malina	14,00 zł
Soplica Cytryna-Pigwa	14,00 zł

LIKIERY 40 ML

Becherovka	18,00 zł
Passoa	15,00 zł
Cointreau	18,00 zł
Cynar	15,00 zł
Kahlua	18,00 zł
Bailey's	18,00 zł
Canario Cachaca	15,00 zł
Disaronno	15,00 zł
Limoncino Bottega	15,00 zł

GIN 40 ML

Tenjaku	21,00 zł
Hendricks	29,00 zł
Hendricks Orbium	31,00 zł
Hendrick's Flora Adora	31,00 zł
Hendrick's Grand Cabaret	31,00 zł

RUM 40 ML

Legendario Anejo Blanco	19,00 zł
Legendario Dorado	23,00 zł
Legendario Elixir De Cuba	23,00 zł
Legendario Ronsee	23,00 zł
Legendario Anejo 9	30,00 zł
Sailor Jerry	18,00 zł

Appleton Signature Blend	22,00 zł
Appleton Estate Reserva Blend	22,00 zł
Brugal Blanco	19,00 zł
Brugal Anejo	22,00 zł
Brugal 1888	30,00 zł
Kraken	26,00 zł

TEQUILA 40 ML

Salitos Silver	21,00 zł
Salitos Gold	21,00 zł

WHISKY SINGLE MALT 40 ML

Glenfiddich 12 YO	32,00 zł
Glenfiddich 15 YO	49,00 zł
Glenfiddich 18 YO	60,00 zł
Balvenie 12 YO	44,00 zł
Bruichladdich Classic Laddie	45,00 zł

SCOTCH WHISKY 40 ML

Grant's Triple Wood	18,00 zł 0.7l-290 zł
Grant's Sherry Cask 8 YO	22,00 zł
Grant's 12 YO	29,00 zł
Monkey Shoulder	29,00 zł
Monkey Shoulder Smokey	31,00 zł

BOURBON & TENNESSE WHISKY 40 ML

Wild Turkey Longbranch	22,00 zł
Wild Turkey 101	22,00 zł
Jack Daniel's	22,00 zł 0.7l-350 zł



IRISH WHISKEY 40 ML

Tullamore Dew	18,00 zł 0.7l-290 zł
Tullamore Dew Honey	18,00 zł
Tullamore Dew Rum Cask	18,00 zł
Tullamore Dew 12 YO	29,00 zł

JAPANESE WHISKY 40 ML

Tenjaku Blended	27,00 zł
Tenjaku Pure Malt	30,00 zł

BRANDY & COGNAC 40 ML

Metaxa 5 *	18,00 zł
Metaxa 7 *	19,00 zł
Metaxa 12 *	22,00 zł
Torres 10 YO	16,00 zł
Torres 15 YO	25,00 zł
Remy Martin VSOP	29,00 zł
Remy Martin XO	99,00 zł

DIGESTIVE & APERITIF 40 ML

Jägermeister	18,00 zł
Jägermeister Manifest	22,00 zł
Aperol	16,00 zł
Campari	16,00 zł
Sarti	16,00 zł



WINO

WINO DOMU CZERWONE, Włochy

Kieliszek 125 ml	16,90 zł
Karafka 500 ml	63,00 zł
Karafka 1 l	95,00 zł
Grzane Wino 200 ml	16,99 zł
Mulled wine	

WINO DOMU BIAŁE, Włochy

Kieliszek 125 ml	16,90 zł
Karafka 500 ml	63,00 zł
Karafka 1 l	95,00 zł
Grzane Wino 200 ml	16,99 zł
Mulled wine	

Prosecco 150 ml	16,90 zł
Prosecco Lamia 750 ml	130,00 zł

Wino musujące 0%alc.	700 ml	85,00 zł
Wino musujące 0%alc.	125 ml	15,00 zł



PEŁNA LISTA ALERGENÓW DOSTĘPNA NA ŻYCZENIE

Zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r uprzejmie informujemy, że produkowane przez nas potrawy mogą zawierać alergeny takie jak: zboża zawierające gluten, skorupiaki i owoce morza i produkty pochodne, jaja i produkty pochodne, ryby i produkty pochodne, orzechy i produkty pochodne, soję i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne, seler i produkty pochodne, gorczycę i produkty pochodne, nasiona sezamu i produkty pochodne i inne.

DO GRUP OD 10 OSÓB DOLICZAMY SERWIS KELNERSKI W WYSOKOŚCI 10%