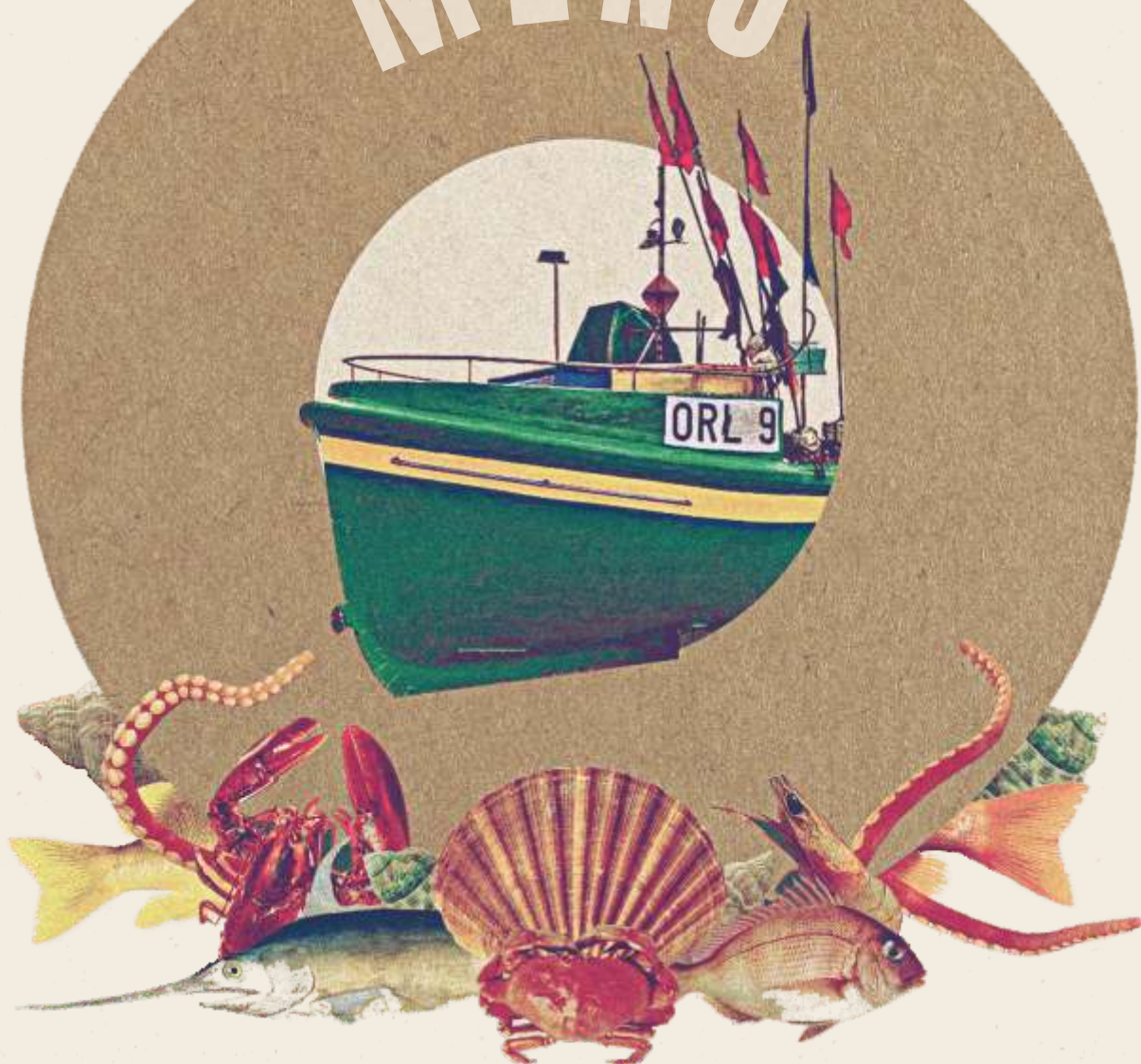




# MENU



**RESTAURACJA RYBNA**

SEAFOOD RESTAURANT

ZIMA 2026

## ŚNIADANIE

Grillowane frankfurterki, plastry boczku, camembert, pieczywo, masło,  
2 jajka sadzone lub omelet z 2 jaj lub jajecznicza 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 FLADRY** | 100 g | 19,90 zł  
aioli z wędzoną papryką  
Flounder chips, aioli with smoked paprika

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

**KREWETKOWE PLACUSZKI** | 4 szt. | 27,90 zł  
dip koperkowy - danie podawane na zimno  
Shrimp potato pancakes - a dish served cold

**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 DYNIOWE** | 300 g | 39,90 zł  
piklowana dynia, smażone grzyby, prażone pestki dyni,  
oliwa szałwiowa  
Pumpkin risotto, pickled pumpkin, fried mushrooms,  
roasted pumpkin seeds, sage 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,  
kiełki 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



Kalmary w panko

## 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 | 27,00 zł  
z masłem czosnkowym  
Halibut with garlic butter (seasonal)

**FILET Z DORSZA CZARNEGO** | 100 g | 27,00 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

## 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, mac & cheese, colesław

*Cod in panko burger, tartare sauce, pickled radish,  
tomato relish, mac & cheese, 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, chilli,  
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 BUŁCE 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 dyniowe, piklowana dynia, prażone pestki dyni,  
oliwa szalwiowa**

*Sea bream fillet, pumpkin risotto, pickled pumpkin,  
roasted pumpkin seeds, sage 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*

**CARPACCIO Z OŚMIORNICY** | 70 g | 79,90 zł

**majonez koperkowy, oliwa z wędzonej papryki,  
kapary, pieczywo, masło**

*Octopus carpaccio, dill mayonnaise, smoked paprika  
olive oil, capers, bread, butter*

**PLATER OWOCÓW MORZA** | 500 g | 190,00 zł

**ryba sezonowa, chipsy z flądry, szprotki, krewetki  
w tempurze, krewetki w maśle, muszle z boczkem  
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 panczerzu, 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



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 szampa*

*Claude Baron 'Saphir' Brut*

*(o szczegóły 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



let z dorsza czarnego w tempurze



Pierogi z ryb w towarzystwie owoców morza



Tatar z łososia

## DANIA MIĘSNE

**SUPREME KUKURYDZIANY** | 170 g | 49,90 zł  
babka ziemniaczana z chorizo, żeberka z kukurydzy, konfitura z pigwy, demi glace z musztardą francuską

*Potato cake with chorizo, corn ribs, quince jam, demi glace with French mustard*

**SCHAB Z KOŚCIĄ W PANCO** | 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 koperkowa

*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, sałatka ziemniaczana

*Salmon marinated in herbs, herb butter, potato salad*

## 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*

**SALAATKA 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 | 30,00 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** | 8,00 zł

*A portion of curly ice cream*

**JABŁECZNIK** | 18,50 zł

*Apple pie*

**SZARLOTKA NA CIEPŁO Z LODAMI** | 22,50 zł

*Warm apple pie with ice cream*

**DESER LODOWY** | 24,50 zł

*Ice cream dessert*

**SERNIK BASKIJSKI Z POLEWĄ CZEKOLADOWĄ** | 19,50 zł

*Basque cheesecake with chocolate glaze*

**PANNA COTTA** | 21,00 zł

o smak zapytaj obsługę

**\* 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** | 300 ml | 10,00 zł  
gazowana/niegazowana

**WODA NATURALNA STOŁOWA** | 330 ml | 7,00 zł  
gazowana/niegazowana

**WODA NATURALNA STOŁOWA** | 1l | 14,00 zł  
gazowana/niegazowana

**RED BULL** | 250 ml | 19,00 zł

**FRUIT PUNCH** | 250 ml | 12,00 zł  
sok pomarańczowy, ananasowy,  
nektar grejfrutowy, grenadine

**SHIRLEY TEMPLE** | 250 ml | 13,00 zł  
7up, grenadine

**ROY ROGERS** | 250 ml | 13,00 zł  
Pepsi, grenadine

**LEMONIADA CYTRYNOWA** | 400 ml | 12,00 zł

**DZBAN LEMONIADY CYTRYNOWEJ** | 1l | 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

**Vanilia, Irish, Karmel, Orzech**

**HERBATA** / Tea | 130 ml | 13,50 zł

**CZEKOLADA NA GORAĆO** / 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 Cytrynowka | 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 1l | 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 1l | 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