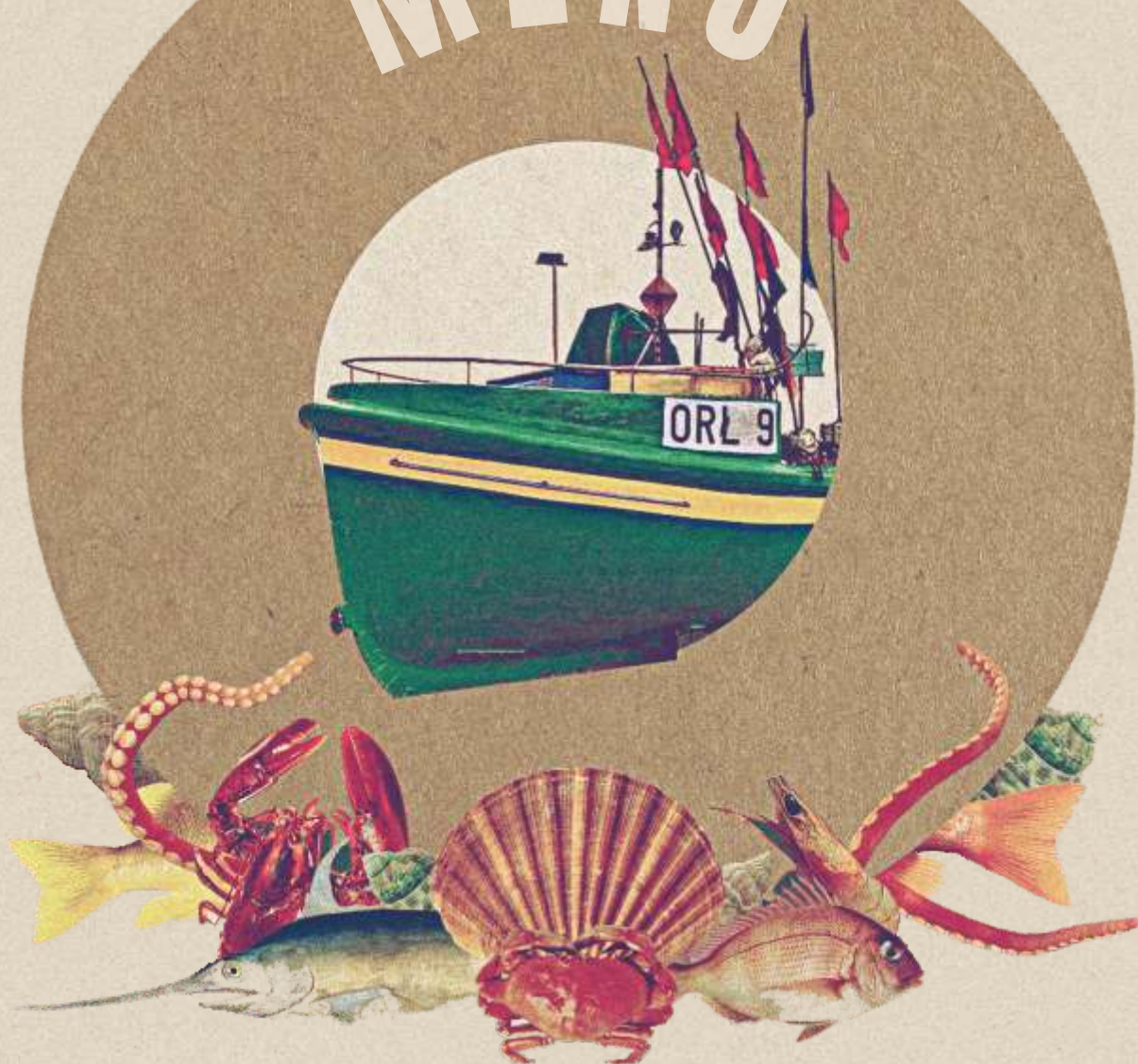




MENU



R E S T A U R A C J A R Y B N A

SEAFOOD RESTAURANT

ŚNIADANIA

29,90 zł

1. Twarożek, sałatka z pomidorów, owoce, jogurt owocowy, pieczywo, masło, 2 jajka sadzone lub omlet z 2 jaj lub jajecznica z 2 jaj
Cottage cheese, tomato salad, fruit, fruit yogurt, bread, butter, 2 fried eggs or omelet with 2 eggs or scrambled eggs with 2 eggs

2. 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

PRZEKĄSKI

CHIPSY Z FLĄDRY | 100 g | 18,50 zł
z cytrusowym aioli
Flounder chips with citrus aioli

SZPROTY SMAŻONE | 100 g | 18,50 zł
z sosem czosnkowym
Fried sprats, garlic sauce

KALMARY SMAŻONE | 100 g | 28,50 zł
z majonezem chilli
Fried squid with chilli mayonnaise

TATAR Z ŁOSOSIA | 100 g | 42,00 zł
pikantny sos pomidorowy, chrupki ryżowe, kawior
Salmon tatar (raw minced spiced salmon), spicy tomato sauce, rice crisps, and caviar

TATAR ZE ŚLEDZIA PO ŻYDOWSKU | 150 g | 28,50 zł
przyprawy korzenne, orzechy, rodzynki
Herring tatar (raw chopped herring), spices, nuts, raisins

PASTA Z MAKRELI | 150 g | 25,00 zł
własnego wyrobu, z pieczywem czosnkowym
Homemade smoked mackerel paste with garlic bread

DESKA ŚLEDZI | 200 g | 36,50 zł
4 rodzaje śledzia, precel, o smaki zapytaj obsługę
Herring platter, 4 types of herring, pretzel, ask the sta about the flavors

ORŁOWSKIE TAPAS | 39,00 zł
krewetki w panko, śledź, anchois z papryczką i oliwką, pasta z bakłażana z suszonymi pomidorami
shrimp in panko, herring, anchovies with pepper and olive, eggplant paste with dried tomatoes

PLASTRY ŁOSOSIA MARYNOWANEGO W CYTRUSACH | 100 g | 35,00 zł
podane z dressingiem miodowym
Slices of cured salmon with honey dressing

SAŁATY / DANI AVEGE

SAŁATA CEZAR Z KURCZAKIEM | 38,90 zł
150g kurczaka z sałatą i sosem cesarskim
150g chicken with lettuce and Caesar sauce

WEGAN MIX + tofu | 39,00
Portobello, cukinia, bakłażan, papryka, marynowane tofu
Portobello, zucchini, eggplant, pepper, marinated tofu

ZUPY

ZUPA RYBNA SZEFA KUCHNI
na śmietanie | 250 ml | 19,50 zł

• **dodaj kiełbasę z dorsza naszego wyrobu** | 29,50 zł
Creamy fish soup with homemade cod sausage

ZUPA RYBNA NA CZERWONYCH WARZYWACH | 250 ml | 19,50 zł

• **dodaj kiełbasę z dorsza naszego wyrobu** | 29,50 zł
Red vegetable fish soup with homemade cod sausage

ZUPA TAJSKA | 250 ml | 34,50 zł
makaron vermicelli, krewetka, mule, kurczak, pomidorki
Thai soup, vermicelli, shrimp, mussels, chicken, and tomatoes



RYBY W ZESTAWIE

BUŁECZKI BAO Z MORSZCZUKIEM I KREWETKĄ W PANKO | 2 szt. | 38,50 zł **kimchi naszego wyrobu, mayo limonkowe**

Bao bun with hake and shrimp in panko, kimchi, lime mayo

FILETY Z DORADY | 200 g | 52,00 zł **kluski śląskie, pomidorki, kapary, cytryna, nduja**

Sea bream fillet, silesian dumplings, tomatoes, capers, lemon, nduja

FILET Z SANDACZA | 170 g | 55,50 zł **puree ziemniaczane, mus z pieczonej dyni, smażone grzyby, kremowy sos oraz puder grzybowy**

Pikeperch fillet, potato puree, baked pumpkin mousse, fried mushrooms, creamy sauce and mushroom powder

PIEROGI Z HOMAREM | 6 szt. | 61,70 zł **podane z sosem homarowym, z dodatkiem selera naciowego i kolendry**

Lobster dumplings served with lobster sauce, celery and coriander

PIEROGI Z RYB PODANE Z OWOCAMI MORZA I SOSEM BISQUE | 8 szt. | 57,90 zł **4 rodzaje pierogów z ryb, krewetki, mule**

Fish dumplings served with seafood and bisque sauce, 4 types of fish dumplings, shrimps, mussels

CHILLI CON PESCADO | 250 ml | 42,00 zł **klopsiki z tuńczyka, ryż basmati, pikantny sos pomidorowy**

Chilli con pescado, tuna meatballs, basmati rice, spicy tomato sauce

FILET Z DORSZA SMAŻONY | 200 g | 49,50 zł **frytki, surówka z kiszzonej kapusty**

Fried cod fillet, fries, sauerkraut salad

FILET Z ŁOSOSIA PIECZONY | 150 g | 59,00 zł **podany na warzywach stir fry, ryż basmati, orzechy nerkowca**

Baked salmon fillet, served with stir fry vegetables, basmati rice, cashew nuts

STEK Z POŁĘDWICY Z TUŃCZYKA | 200 g | 78,00 zł **puree z ziemniaków z wasabi, sałata z glonów morskich i ogórka**

Grilled tuna (steak), potato puree with wasabi, seaweed and cucumber salad

PSTRĄG PIECZONY | ok. 350 g | 55,50 zł **ziemniaki „patatki” i warzywa grillowane**

Baked trout, potatoes and grilled vegetables

BOUILLABAISSE | 250 g | 55,00 zł **(czyt. bujables) tradycyjna potrawa z Marsylii łoś, dorsz, mule, krewetki, pieczywo**

Bouillabaisse, salmon, cod, mussels, shrimps, bread

OWOCE MORZA

KALMARY SMAŻONE | 100 g | 28,50 zł **z sosem majonezem chilli**

Fried squid, chilli mayo

OŚMIORNICA GRILLOWANA | 80 g | 75,00 zł **podana na cząstkach ziemniaków, smażonych z czerwoną cebulą i papryką oraz sosem chimichurri i rukolą**

Grilled octopus on potato pieces fried with red onion and peppers, chimichurri sauce and arugula

KREWETKI | 6 szt. | 40,00 zł **• W winie i maśle z czosnkiem** **• w pomarańczach** **• na ostro**

Shrimps in butter and wine with garlic or in a spicy sauce or in oranges

OSTRYGI ŚWIEŻE **korniszon, koper, szalotka, ocet winny**

6 szt. (minimalna ilość) 85,00 zł
(kolejna ostryga w cenie 20,00 zł)

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

MULE | 250 g | 35,50 zł **• klasyczne duszone w winie** **• w pikantnym sosie pomidorowym** **• z musztardą francuską**

Mussels classic stewed in wine or spicy tomato sauce or with French mustard

OWOCE MORZA | 55,70 zł **DUSZONE W SOSIE MARYNARSKIM** **krewetki, mule, muszle nowozelandzkie**

Seafood stewed in marinara sauce, shrimps, mussels, New Zealand mussels

OWOCE MORZA SMAŻONE | 350 g | 57,50 zł **mix kalmarów, krewetek, ryby, mięso z muli, szprotki, chipsy z flądry**

Fried seafood, mix of squid, shrimp, fish, mussel meat, sprats, flounder chips

PLATER OWOCÓW MORZA | 500 g | 165,00 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

KUBEŁ OWOCÓW MORZA | 500 g | 170,00 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 | 175,00 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)



DANIA MIĘSNE

ŻEBERKA WIEPRZOWE

PIECZONE W ŚLIWKOWYM BBQ | 350 g | 52,50 zł
frytki, colesław

Baked pork ribs in plum bbq sauce, fries, coleslaw

PIERŚ Z KURCZAKA SUPREME | ok. 170 g | 48,50 zł
pieczona podana na puree ze słodkich ziemniaków
z masłem orzechowym kawałkami smażonej kukurydzy
i pora oraz sosem demi glace

*Supreme chicken breast, baked, served with sweet potato
puree with peanut butter, pieces of fried corn and leek, and
demi glace sauce*

STEK Z ROSTBEFU | ok. 250 g | 95,00 zł
demi glace, frytki z batatów, chutney z czerwonej
papryki, krążki cebulowe

*Roast beef steak, demi glace, sweet potato fries, red
pepper chutney, onion rings*

DANIA Z GRILLA

MAKRELA Z FRYTKAMI | 350g | 43,50 zł
I **SURÓWKĄ Z KAPUSTY**

Mackerel with fries and cabbage salad

FILET Z ŁOSOSIA Z FRYTKAMI | 200 g | 65,00 zł
I **VEGAN MIX (mała porcja)**

salmon fillet with fries i vegan mix (small portion)

ŁATA WOŁOWA Z FRYTKAMI, | 200 g | 68,50 zł
MIX SAŁAT

Beef patch with fries, salad mix

BURGER Z FRYTKAMI | ok. 200 g | 48,50 zł
I **SURÓWKĄ COLESŁAW**

Burger with fries and coleslaw

VEGAN GRILL MIX | 200 g | 30,00 zł
WARZYWA SEZONOWE

Seasonal vegetables

DANIA Z NASZEGO AKWARIUM

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

OSTRYGI ŚWIEŻE | 6 szt. (min. ilość) | 85,00 zł
(kolejna ostryga w cenie 20,00 zł)

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

DESERY

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

CZEKOLADOWY FONDANT Z LODAMI | 21,50 zł

Chocolate fondant with ice cream

BEZA PAVLOWA | 19,50 zł

Pavlova

TIRAMISU | 19,50 zł

***LODY WŁASNEJ PRODUKCJI**

RYBY Z NASZEGO KUTRA

FLĄDRA*,tuszka | 100 g | 10,00 zł

Flounder (seasonal)

ŚLEDŹ* | 100 g | 10,00 zł

Fried herring (seasonal)

ŁOSOŚ ,dzwonko** | 100 g | 25,00 zł

Salmon (seasonal)

HALIBUT,dzwonko** | 100 g | 15,00 zł

z masłem czosnkowym
Halibut with garlic butter(seasonal)

OKOŃ* (sezonowo) | 100 g | 12,50 zł

Perch (seasonal)

TURBOT,tuszka** | 100 g | 19,50 zł

(dostępne 300/500g)

Turbot (seasonal)

DORSZ*,w całości (sezonowo) | 200-300 g | 28,50 zł

Fried Cod (seasonal)

BELONA* (sezonowo) | 100 g | 12,00 zł

Fried Garfish (seasonal)

* z patelni

** z pieca

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

SURÓWKI / 100 g / Salads

SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY | 8,00 zł

Sour cabbage

SURÓWKA Z MARCHEWKI | 8,00 zł

Carrot salad

SURÓWKA OGÓRKA KISZONEGO | 8,00 zł

Sour cucumber salad

ZESTAW SURÓWEK | 12,00 zł

Salad mix

MIX SAŁAT | 14,00 zł

Salad mix

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 | 12,00 zł

FRYTKI KUBEŁEK / Fries | 30,00 zł

PATATKI PIECZONE Z KOPREM | 12,00 zł

Baked potatoes with dill

PIECZYWO CZOSNKOWE | 2 szt. | 10,00 zł

Garlic bread

PIECZYWO PORCJA / Bread | 4,00 zł

CYTRYNA W SIATCE / Lemon | 2,00 zł

DANIA DLA DZIECI

STRIPSY Z KURCZAKA | 100 g | 24,50 zł

Frytki, surówka z marchewki

Chicken strips, French fries, carrot salad

PALUSZKI RYBNE Z DORSZA | 100 g | 26,50 zł

Frytki, surówka z marchewki

Cod fish fingers, French fries, carrot salad

