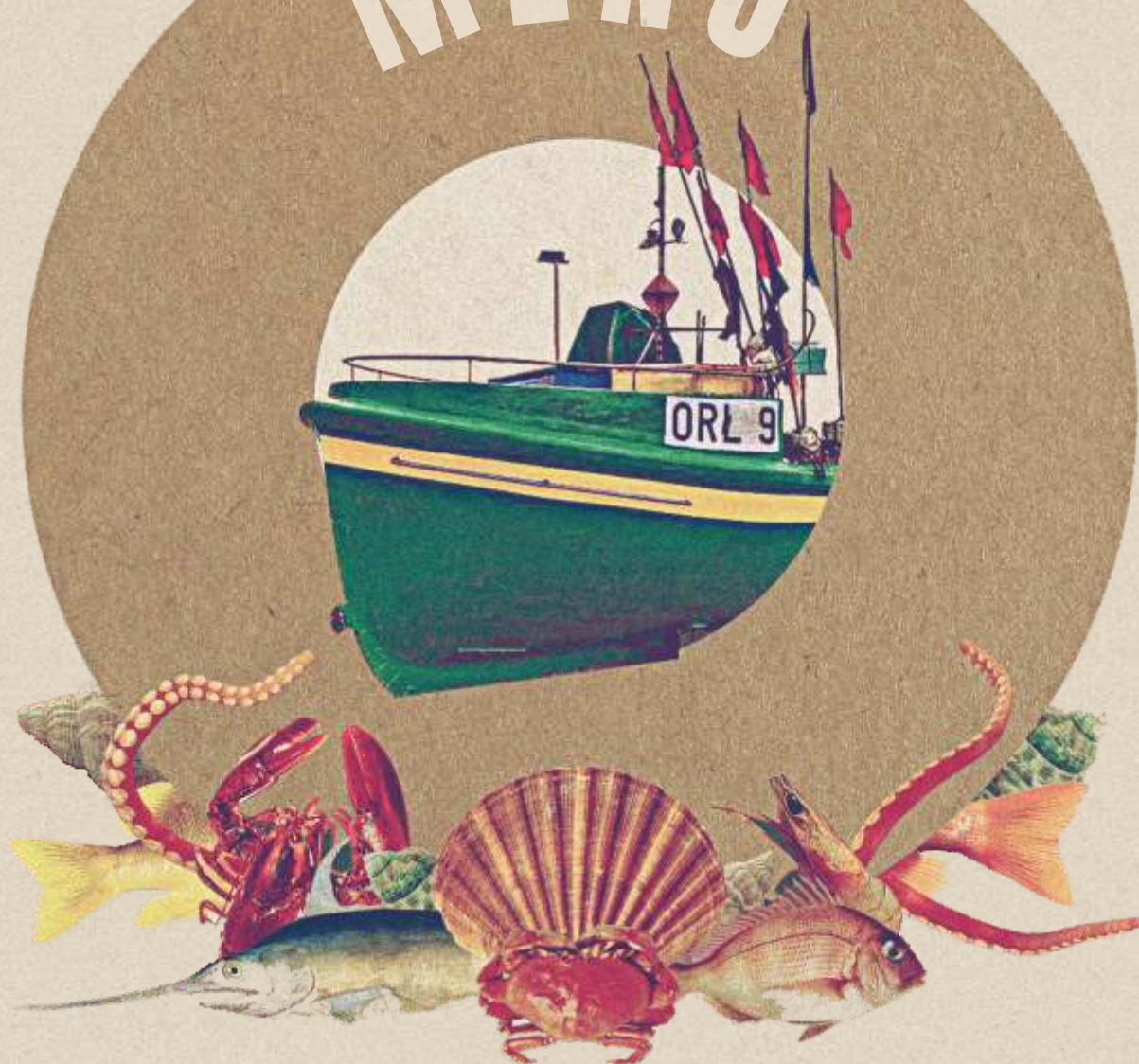




MENU



RESTAURACJA RYBNA

SEAFOOD RESTAURANT

LATO 2024

ŚNIADANIE

29,90 zł

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

serwujemy do godz. 13.00

PRZEKĄSKI

SZPROTY SMAŻONE | 100 g | 18,50 zł
sos czosnkowy

Fried sprats, garlic sauce

CHIPSY Z FLĄDRY | 100 g | 18,50 zł
sos czosnkowy

Flounder chips

KALMARY SMAŻONE | 5 szt. | 29,50 zł
z majonezem chilli

Fried squid with chilli mayonnaise

TATAR Z ŁOSOSIA | 100 g | 44,50 zł
pikantny sos pomidorowy, chrupki ryżowe, kawior
Salmon tatar (raw minced spiced salmon), spicy tomato sauce, rice crisps, and caviar

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

TAPAS | 43,50 zł
Precel, hummus z wędzoną rybą, kawałki dorsza w panko, wędzone szprotki, śledź
Tapas with pretzel, hummus with smoked fish, pieces of cod in panko, Smoked sprats, herring,



Kalmary smażone

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 | 16,00 zł
z masłem czosnkowym
Halibut with garlic butter(seasonal)

OKOŃ* (sezonowo) | 100 g | 14,80 zł
Perch (seasonal)

SAŁATY / DANIAVEGE

SAŁATA CEZAR Z KURCZAKIEM | 38,90 zł
150g kurczaka z sałatą i sosem cesarskim

*150g chicken with lettuce and Caesar sauce
do tej potrawy proponujemy wino białe
Falanghina Puglia (zapytaj kelnera)*



VEGAN GRILL MIX + tofu | 39,00 zł
Warzywa sezonowe*, tofu
Seasonal vegetables, tofu

ZUPY

ZUPA RYBNA SZEFA KUCHNI
na śmietanie | 250 ml | 22,50 zł

• **dodaj kiełbasę z dorsza naszego wyrobu** | 32,50 zł
Creamy fish soup with homemade cod sausage

ZUPA RYBNA NA
CZERWONYCH WARZEWACH | 250 ml | 22,50 zł

• **dodaj kiełbasę z dorsza naszego wyrobu** | 32,50 zł
Red vegetable fish soup with homemade cod sausage

ZUPA PHO Z KREWETKAMI | 250 ml | 36,50 zł
tradycyjna zupa azjatycka z krewetkami, szczypiorkiem, vermicelli, limonka, kolendra
traditional Asian soup with shrimps, chives, vermicelli, lime, coriander

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

TURBOT,tuszka** | 100 g | 25,50 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 W ZESTAWIE

BUŁECZKI BAO Z MORSZCZUKIEM I KREWETKĄ W PANKO | 2 szt. | 44,50 zł

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

do tej potrawy proponujemy piwo portowe
- ryżowy lager (zapytaj kelnera)



FILETY Z DORADY | 200 g | 59,50 zł

puree ziemniaczane, fasola, guanciale, pomidorki,
oliwa szczypiorkowa, grillowany pak choi

sea bream fillets, mashed potatoes, beans, guanciale,
tomatoes, chive olive oil, grilled pak choi
do tej potrawy proponujemy wino białe
Falanghina Puglia (zapytaj kelnera)



FILET Z SANDACZA | 170 g | 59,50 zł

smażony w bułce tartej z parmezanem, frytki z batata,
aioli truflowe, mix sałat

zander fillets, fried in breadcrumbs with parmesan,
sweet potato fries, truffle aioli, salad mix
do tej potrawy proponujemy wino białe
Bosco del Merlo (zapytaj kelnera)



PULPECIKI Z DORSZA I ŁOSOSIA W SOSIE KOPERKOWYM | 6szt. | 36,80 zł

kluski śląskie, surówka z kiszzonej kapusty
cod and salmon mulltles in dill sauce, Silesian dumplings,
sauerkraut salad

FILET Z DORSZA SMAŻONY | 200 g | 53,50 zł

frytki, surówka z kiszzonej kapusty

Fried cod fillet, fries, sauerkraut salad
do tej potrawy proponujemy piwo pszeniczne
(zapytaj kelnera)



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. 300-350 g | 63,70 zł

ziemniaki pieczone i warzywa grillowane

Baked trout, potatoes and grilled vegetables
do tej potrawy proponujemy wino białe
Falanghina Puglia (zapytaj kelnera)



ŻÓŁTE CURRY Z DORSZEM W TEMPURZE

kokosowy ryż basmati | 150 g | 52,00 zł

Yellow curry with cod in tempura, coconut rice
do tej potrawy proponujemy piwo portowe
- ryżowy lager (zapytaj kelnera)



OWOCE MORZA

KALMARY SMAŻONE | 100 g | 29,50 zł

z sosem majonezem chilli
Fried squid, chilli mayo

OŚMIORNICA GRILLOWANA | 80 g | 78,00 zł

na cząstkach ziemniaków, smażonych z czerwoną podaną
cebulą i papryką oraz sosem chimichurri i rukolą
Grilled octopus on potato pieces fried with red
onion and peppers, chimichurri sauce and arugula
do tej potrawy proponujemy wino białe
Bosco del Merlo (zapytaj kelnera)



KREWETKI | 6 szt. | 43,70 zł

w winie i maśle z czosnkiem

Shrimps in wine and butter with garlic
do tej potrawy proponujemy wino białe
Falanghina Puglia (zapytaj kelnera)



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)
do tej potrawy proponujemy
Proseco Spumante (zapytaj kelnera)



MULE | 250 g | 35,50 zł

klasyczne duszone w winie

Mussels classic stewed in wine
do tej potrawy proponujemy wino białe
Bosco del Merlo (zapytaj kelnera)



PLATER OWOCÓW MORZA | 500 g | 179,00 zł

ryba sezonowa, chipsy z flądry, szproty, 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 | 189,00 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 | 194,50 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 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)



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

DANIA MIĘSNE

ŻEBERKA WIEPRZOWE

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

Baked pork ribs in bbq sauce, fries, coleslaw

BURGER WOŁOWY

| ok. 170 g | 52,50 zł
frytki, mix sałat

fries, mixed salad

*do tej potrawy proponujemy piwo pszeniczne
(zapytaj kelnera)*



PÓŁ KACZKI PIECZONEJ

W POMARAŃCZACH | 1/2 kaczki | 67,50 zł
modra kapusta, prażuchy, sos demi glace

*Roasted half of duck, red cabbage, dumplings,
demi glace*

*do tej potrawy proponujemy wino czerwone
Montepulciano di Abruzzo (zapytaj kelnera)*



DANIA Z GRILLA

wszystkie dania z grilla podajemy z frytkami i mixem sałat
All grilled dishes are served with fries and mixed salads

MAKRELA

| 250g | 45,70 zł

Mackerel

FILET Z ŁOSOSIA

| 150 g | 69,00 zł

salmon fillet

FILET Z UDA KURCZAKA

| 200 g | 34,80 zł

chicken thigh fillet

VEGAN GRILL MIX

| 200 g | 35,50 zł

WARZYWA SEZONOWE *

Seasonal vegetables

*** ta pozycja jest bez frytek i mix sałat**

POLECAMY SZEROKI WYBÓR KAW Z ALKOHOLEM

Proszę zapytać kelnera
o szczegóły.

Sangria | 1l | 65,00zł

Czerwona lub biała

Sangria | 400 ml | 26,00zł

Czerwona lub biała

SURÓWKI / 100 g / Salads

SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY | 9,00 zł

Sour cabbage

SURÓWKA Z MARCHEWKI | 9,00 zł

Carrot salad

SURÓWKA OGÓRKA KISZONEGO | 9,00 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 | 14,00 zł

FRYTKI KUBEŁEK / Fries | 30,00 zł

PATATKI PIECZONE Z KOPREM | 14,00 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

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

BEZA PAVLOVA | 19,50 zł

Pavlova

TIRAMISU | 19,50 zł

PIWO

ALE, CIEMNE, PSZENICZNE

0,25 l | 9,90 zł

0,4 l | 14,90 zł

1,0 l | 32,00 zł

PILS

0,25 l | 9,90 zł

0,4 l | 14,90 zł

1,0 l | 32,00 zł

RURA PIWA 3L

Pils | 88,00 zł

Ciemne Ale | 75,00 zł

AMERICAN RED

0,25 l | 10,50 zł

0,4 l | 15,90 zł

1,0 l | 36,00 zł

NISKOALKOHOLOWE **0,5 l** | 14,90 zł