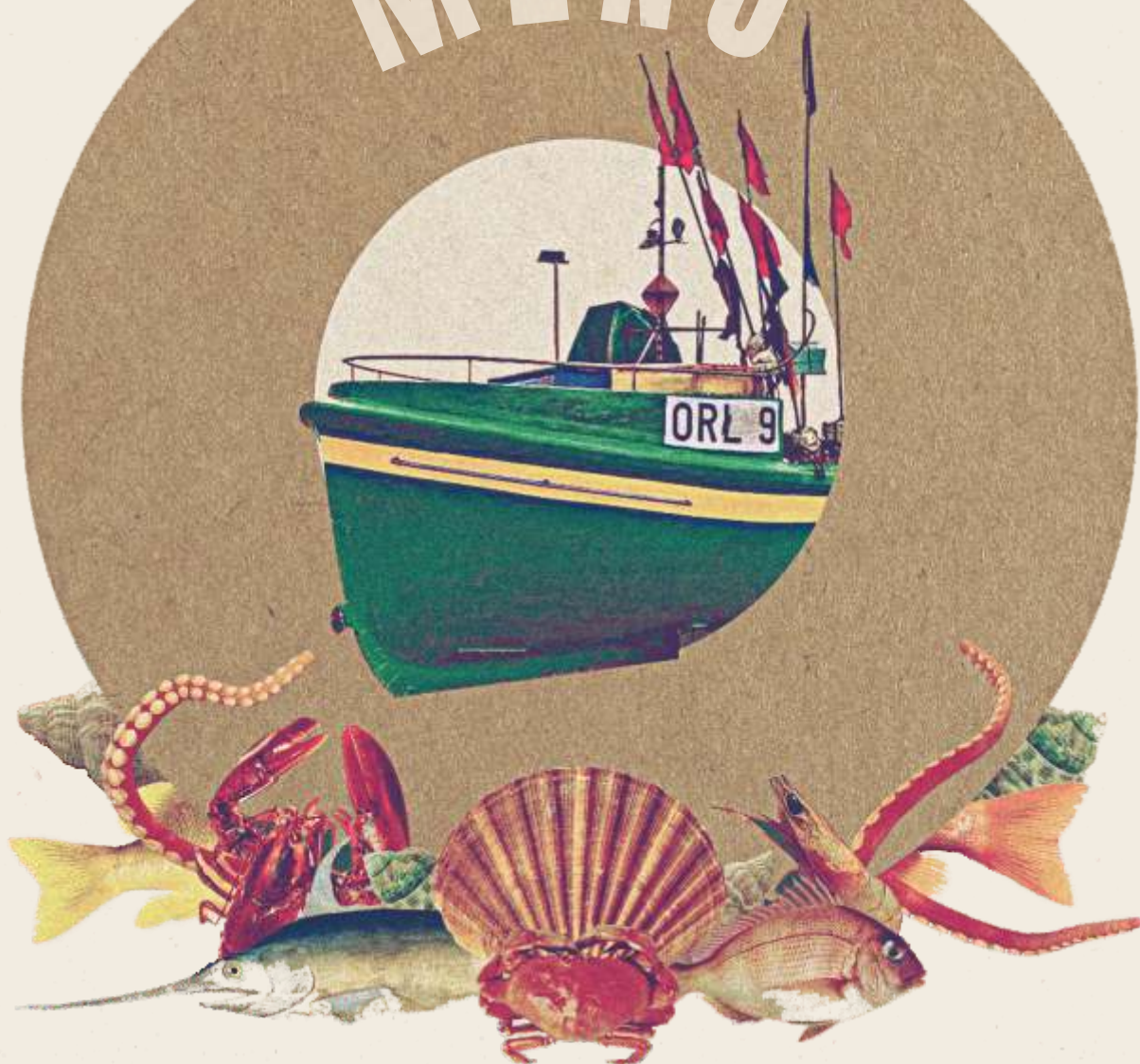




MENU



RESTAURACJA RYBNA

SEAFOOD RESTAURANT

JESIEŃ-ZIMA 2025

ŚNIADANIE

Grillowane frankfurterki, plastry boczku, camembert, pieczywo, masło, 2 jajka sadzone lub omlet z 2 jaj lub jajecznicą 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

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 FL DRY | 100 g | 19,90 zł
aioli z w dżon papryk
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 TU CZYKIEM | 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 TU CZYKA | 100 g | 44,90 zł
olej sezamowy, sriracha, awokado, kolendra, limonka
Tuna tartare, sesame oil, sriracha, avocado, coriander, lime

ŁOSO 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 skórka, 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
pier 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 szataniowa
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 WARZYSKACH | 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
pier z kurczaka grillowana, krewetki 2 szt., edamame, kielbaski 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 porcję 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

ŻÓŁTE 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 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



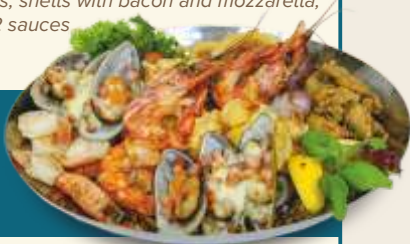
Krewetki w winie i maśle

TAGLIOLINI | 300 g | 47,90 zł
mięso kraba śnieżnego, krewetki, chilli, czosnek, szczypior
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 fl. dry, szproty, krewetki
w tempurze, krewetki w ma le, 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
Odnó a kraba nie nego, kr ki 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



Kubek owoców morza

DANIA Z NASZEGO AKWARIUM

HOMAR W CAŁO CI / Lobster | wg wagi 55,00 zł / 100 g
OSTRYGI WIE E | 6 szt. (min. ilo) | 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 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



Filet 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, eberka z kukurydzy, konfitura z pigwy, demi glace z musztard francusk

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

SCHAB Z KO CI W PANCO | 220 g | 52,50 zł
puree chrzanowe, grzyby sma one, puder grzybowy
Panko-crusted bone-in pork loin, horseradish puree, fried mushrooms, mushroom powder

EBRO WIEPRZOWE | 450 g | 55,50 zł
ziemniaki z boczkiem i cebul , 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 KUBEŁEK / 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 KR CONYCH | 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 POLEW CZEKOLADOW | 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

Prosz zapyta 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 | 1 l | 14,00 zł
gazowana/niegazowana

RED BULL | 250 ml | 19,00 zł

FRUIT PUNCH | 250 ml | 12,00 zł
sok pomara czowy, 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 | 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 GOR CO / 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 | 200 ml | 15,00 zł
Z POMARAŃCZY

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** | 15,90 zł



ALKOHOLE

WÓDKI 40 ML

- Soplica Szlachetna Premium | 14,00 zł | 0.5l-155 zł
- ubrówka 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 Mi t | 15,00 zł
- Bols Marine Vanilla | 15,00 zł
- Bols Marine Citron | 15,00 zł
- Bols Marine Cranberry | 15,00 zł
- ubrówa Bison Grass | 15,00 zł

NALEWKI 40 ML

- Soplica Cytrynówka | 14,00 zł
- Soplica Wi niowa | 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

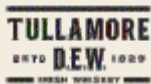
- Glenfiddich 12 YO | 32,00 zł
- Glenfiddich 15 YO | 49,00 zł
- Glenfiddich 18 YO | 60,00 zł
- Balvenie 12 YO | 44,00 zł
- Bruichladdich Classic Laddie | 45,00 zł

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 musuj ce 0%alc. 700 ml | 85,00 zł
- Wino musuj ce 0%alc. 125 ml | 15,00 zł