



MENU



RESTAURACJA RYBNA

SEAFOOD RESTAURANT

LATO / 2026

GODZ. OTWARCIA

Pn.-Czw. 11:00-23:00

Pt.-So. 11:00-24:00

Nd. 11:00-23:00

ŚNIADANIE

Grillowane frankfurterki, plastry boczku, camembert, pieczywo, masło, | 32,90 zł
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

PANCAKES | 5 szt. | 32,90 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

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

TATAR Z TUŃCZYKA | 100 g | 48,50 zł
olej sezamowy, sriracha, awokado, kolendra, limonka
Tuna tartare, sesame oil, sriracha, avocado, coriander, lime

TATAR Z ŁOSOSIA | 100 g | 48,50 zł
majonez porowy, chrupiąca skóra, kawior, kolendra, sezam, chilli, miód
Salmon tartare, leek mayonnaise, crispy skin, caviar, coriander, sesame, chilli, honey



Kalmary w panko

RYBY Z NASZYCH KUTRÓW ***

FLĄDRA / GŁADZICA *, tuszka | 100 g | 13,00 zł
Flounder / Plaice fish (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)

RYBA SZEFA KUCHNI
zapytaj obsługę o dzisiejszą dostępność
Chef's fishask the staff about today's availability

OKOŃ* (sezonowo) | 100 g | 18,00 zł
Perch (seasonal)

ŁOSOŚ DZWONKO | 100 g | 24,00 zł
serwujemy porcję 200g lub wielokrotność
Salmon steak we serve a portion of 200g or multiples

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

SALATY / DANIA VEGE

SALATA CEZAR Z KURCZAKIEM | 250 g / 150 g | 44,90 zł
pierś z kurczaka, sałata rzymska, sos cezarski, grzanki, ser dojrzewający,
Romaine lettuce, caesar dressing, croutons, matured cheese, crispy bacon

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

RISOTTO VERDI | 300 g | 44,50 zł NEW!
puree z zielonego groszku, brokuł dziki, edamame, jajo poche, mięta
Risotto verdi, green pea puree, broccoli, edamame, poached egg, mint

ZUPY

ZUPA RYBNA SZEFA KUCHNI NA ŚMIETANIE | 250 ml | 26,50 zł
- dodaj kiełbasę z dorsza naszego wyrobu | 35,50 zł
Creamy fish soup optional with homemade cod sausage

FLAKI Z KALMARÓW | 250 ml | 34,00 zł NEW!
Squid soup

TOM YUM | 350 ml | 35,50 zł
pierś z kurczaka grillowana, edamame, kolendra, szczypiorek, limonka
Tom yum, grilled chicken breast, edamame, bean sprouts, coriander, spring onion, lime
* dodaj 2 krewetki, 2 kalmary (krążki) - tylko 5 zł

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 I OWOCE MORZA
W ZESTAWIE

BURGER Z DORSZEM W PANKO | 150 g | 52,50 zł
maślana bułka naszego wypieku, sos tatarski, piklowana rzodkiewka, pomidorowy relish, frytki, colesław
Cod in panko burger, tartare sauce, pickled radish, tomato relish, fries, coleslaw

MAKRELA Z GRILLA | 300 g | 52,90 zł
frytki, sałatka sezonowa
Grilled mackerel, fries, seasonal salad

ŻÓŁTE CURRY | 170 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

FILET Z DORSZA CZARNEGO | 180 g | 57,00 zł
frytki, surówka z kiszzonej kapusty
Coalfish fillet, fries, sauerkraut salad

FISH AND CHIPS | 200 g | 57,50 zł
frytki, groszek, sos tatarski, o rybę zapytaj obsługę
Fish and chips, fries, peas, tartar sauce, ask the staff about the fish

FILET Z SANDACZA W BULCE TARTEJ Z SEREM DOJRZEWAJĄCYM | 170 g | 65,50 zł
frytki z batatów, majonez truflowy, sałatka sezonowa
Pike perch fillet, sweet potatoes fries, truffle mayo, salad

FILET Z DORADY | 150 g | 65,90 zł
risotto verdi, groszek, edamame, brokuł dziki
Sea bream fillet, risotto verdi, peas, edamame, asparagus

FILET Z ŁOSOSIA Z PIECA | 160 g | 69,50 zł
hash browns, zielone warzywa w emulsji winno maślanej, oliwa koperkowa
Oven-baked salmon fillet, hash browns, green vegetables in a wine-butter emulsion, dill olive oil

STEK Z POŁĘDWICY Z TUŃCZYKA | 200 g | 83,50 zł
puree z ziemniaków z wasabi, sałata wakame z ogórkiem, teriyaki
Tuna tenderloin steak, wasabi puree, wakame salad with cucumber, teriyaki
** serwujemy krwisty poziom wysmażenia*

WĘGORZ PIECZONY | 150 g | 79,90 zł **NEW!**
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

PLATER RYB SZEFA KUCHNI PORCJA DLA 2-4 OSÓB | 800g | 128 zł **NEW!** **POLECAM!**
dorsz czarny, flądra, śledź, miruna nowozelandzka, morszczuk kapski
Chef's Fish Platter (serves 2 - 4)
black cod, flounder, herring, New Zealand hoki, Cape hake

OWOCE MORZA

KALMARY W PANKO | 6 szt. | 32,50 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. | 48,90 zł
czosnek, wino, masło, natka
Shrimp in wine and butter



Krewetki w winie i maśle

PLATER RYB SZEFA KUCHNI PORCJA DLA 2-4 OSÓB | 800g | 128 zł **NEW!** **POLECAM!**
dorsz czarny, flądra, śledź, miruna nowozelandzka, morszczuk kapski
Chef's Fish Platter (serves 2 - 4)
Coalfish fillet, flounder, herring, New Zealand hoki, Cape hake

OŚMIORNICA 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 RYB I OWOCÓW MORZA DLA 2-4 OSÓB | 450 g-ryba, 550 g owoce morza 1 kg | 215,00 zł
ryba sezonowa, chipsy z flądry, szprotzy, 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

KUBEL OWOCÓW MORZA | 450 g owoce morza, 250 g ryba 700 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 | 300 g- ryba, 400 g owoce morza 700 g | 219,00 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



Kubel 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 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



Filet z dorsza czarnego, frytki, surówka



Tatar z łososia

DANIA MIĘSNE

UDO Z KURCZAKA (LUZOWANE)

NA SOSIE ORIENTALNYM | 170 g | 48,50 zł

sos butter chicken, warzywa stir-fried, kokosowy ryż basmati, kolendra, sezam

Grilled chicken leg roulade, butter chicken sauce, stir-fried vegetables, coconut basmati rice, coriander, sesame seeds

NEW!



Udo z kurczaka (luzowane)

ŻEBRO WIEPRZOWE | 450 g | 57,90 zł

frytki, coleslaw, BBQ

Pork rib, fries, coleslaw, BBQ

BURGER WOŁOWY | 180 g | 57,90 zł

maślana bułka naszego wypieku, frytki, sałatka sezonowa, sos chipotle, majonez, pomidor, piklowane ogórki, karmelizowana cebula

Beef burger, homemade buttered bun, fries, seasonal salad,

DANIA Z GRILLA

BURGER Z HALLOUMI | 150 g | 57,90 zł

chipotle mayo, picillary relish, sałata rzymska, pomidor, cebula karmelizowana, frytki

Halloumi Burger, chipotle mayo, picillary relish, romaine lettuce, tomato, caramelized onion, fries

NEW!

CUKINIA GRILLOWANA | 200 g | 42,90 zł

kuskus, limonka, kolendra, mięta, puree z kalafiora, oliwa szczypiorkowa, chrust z pietruszki

Grilled zucchini, couscous, lime, cilantro, mint, cauliflower puree, chive oil, parsley sprigse

NEW!

MAKRELA Z GRILLA | 300 g | 52,90 zł

frytki, sałatka sezonowa

Grilled mackerel, fries, seasonal salad

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 | 100 g | 9,00 zł

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)

OGÓREK MAŁOSOLNY | 100 g | 9,00 zł

Lightly salted cucumber

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 | 19,50 zł
Apple pie

SZARLOTKA NA CIEPŁO Z LODAMI | 24,50 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 MINERALIZOWANA | 330 ml | 7,00 zł
 gazowana/niegazowana

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



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 | 13,00 zł

DZBAN LEMONIADY CYTRYNOWEJ | 1 l | 24,00 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

SOKI | 200 ml | 12,00 zł

Jabłkowy / Ananasowy / Pomidorowy

NEKTAR | 200 ml | 12,00 zł

Czarna porzeczka / Grejpfrut

**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

RURA PIWA 3L

Pils | 93,00 zł
Ciemne Ale | 88,00 zł

AMERICAN RED

0,25 l | 11,50 zł
0,4 l | 16,90 zł
1,0 l | 37,00 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 1l | 95,00 zł

WINO DOMU BIAŁE, Włochy

- Kieliszek 125 ml | 16,90 zł
- Karafka 500 ml | 63,00 zł
- Karafka 1l | 95,00 zł

- 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

- Sangria Czerwona | 0,4l / 1l | 26 - 65,00 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%