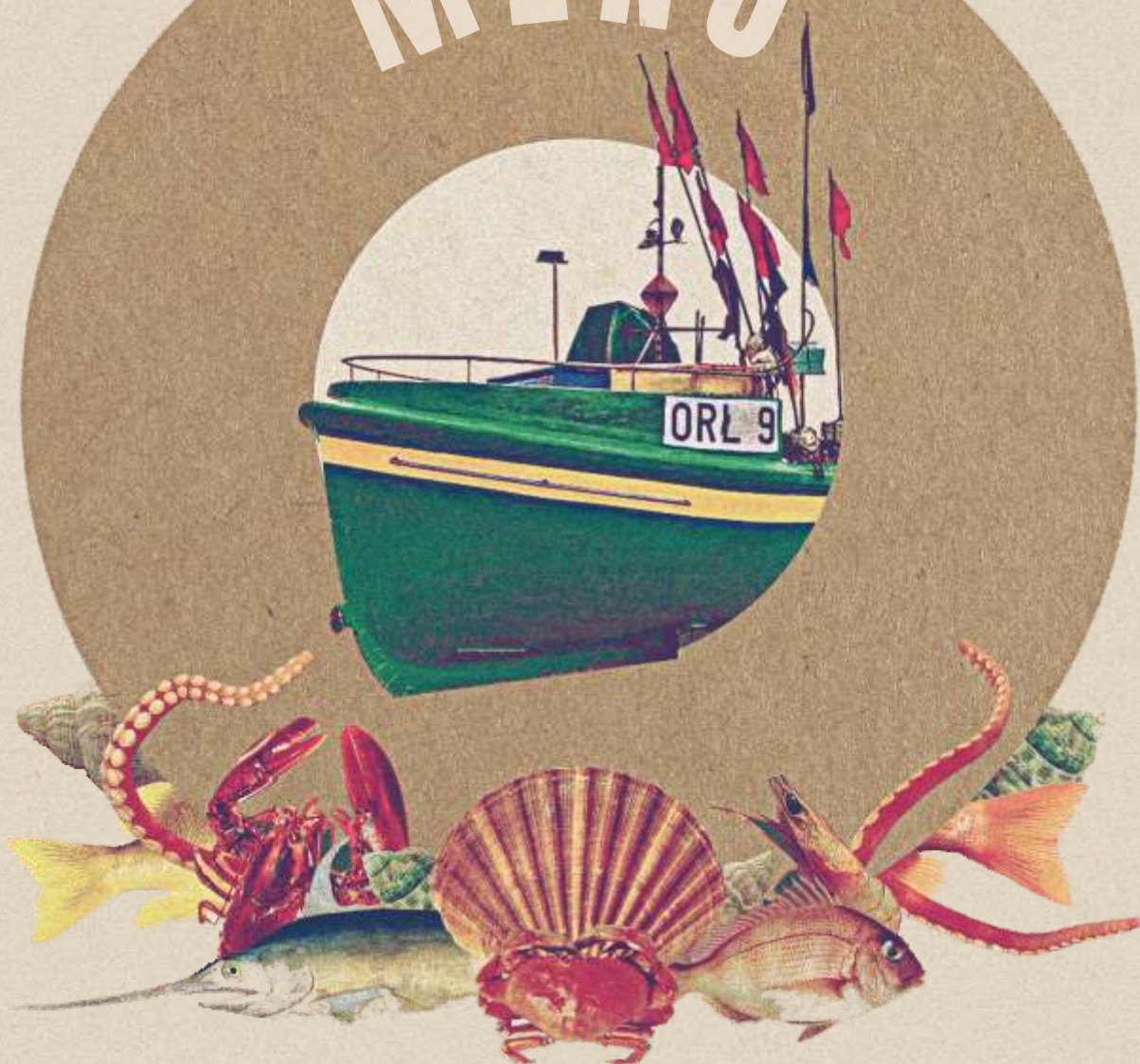




MENU



RESTAURACJA RYBNA
SEAFOOD RESTAURANT

WIOSNA / 2025

ŚNIADANIE

29,90 zł

Grillowane frankfurterki, plastry boczku, camembert, pieczywo, masło,
2 jajka sadzone lub omelet 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

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

ACRAS DE MORUE | 5 szt. | 26,90 zł
karaibskie pączki z ryby, chilli mayo
Caribbean fish donuts

PAPRYCZKI PIQUILLO | 5 szt. | 27,90 zł
faszerowane dorszem, mus paprykowy, oliwa kolendrowa
Piquillo stuffed with cod, red peppers mousse, coriander oil

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

DESKA ŚLEDZI | 200 g | 43,90 zł
4 rodzaje śledzia, pieczywo naszego wypieku,
o smaki zapytaj obsługę
Herrings platter, 4 types of herring, bread,
ask the staff about the flavors

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

PIEROŻKI GYOZA | 6 szt. | 38,30 zł
z tuńczykiem, sos teriyaki
Gyoza dumplings with tuna, teriyaki sauce

CARPACCIO Z BURAKA | 150 g | 25,90 zł
wędzony pstrąg, ricotta, orzechy w karmelu, gruszka
Beetroot carpaccio, smoked trout, ricotta,
caramelized nuts, pear

PAPRYKARZ SZCZECIŃSKI | 150 g | 25,90 zł
dorsz, wędzony śledź, ryż, warzywa, majonez koperkowy,
prażona ciecierzycza, pieczywo
cod, smoked herring, vegetables, rice, dill mayo,
fried chickpeas, bread



SALATY / DANIA VEGE

SALATA CEZAR Z KURCZAKIEM | 150 g | 39,90 zł
sałata rzymska, sos cezar, croutons, ser dojrzewający,
chrupiący boczek
baby gem, caesar dressing, croutons, matured cheese,
crispy bacon

GRILLOWANE WARZYWA ok. | 450 g | 39,90 zł
palona feta, pestki, grillowane oliwki
Grilled vegetables, roasted feta, seeds, grilled olives

ZUPY

ZUPA RYBNA SZEFA KUCHNI | 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
WARZYWACH** | 250 ml | 22,50 zł
- dodaj kiełbasę z dorsza naszego wyrobu | 32,50 zł
Red vegetable fish soup with homemade cod sausage

TOM KHA GAI | 350 ml | 37,50 zł
tradycyjna kokosowa zupa tajska, krewetki, pierś z kurczaka
sous vide, vermicelli, chilli, szczypior, kolendra
traditional coconut thai soup, prawns, sous vide chicken
breast, vermicelli, chilli, spring onion, coriander

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 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)

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



Kalmary smażone

RYBY I OWOCE MORZA W ZESTAWIE

BURGER Z DORSZEM W PANKO | 170 g | 45,50 zł 
maślana bułka naszego wypieku, sos tatarski, piklowana
rzodkiewka, pomidorowy relish, frytki, coleslaw

*Cod in panko burger, tartare sauce, pickled radish,
tomato relish, fries, coleslaw*

MAKRELA Z GRILLA | 200 g | 47,50 zł
frytki, sałatka sezonowa
Grilled mackerel, fries, seasonal salad

**BUŁKI BAO
Z MORSZCZUKIEM I KREWETKĄ** | 2 szt. | 48,50 zł
w panko, kimchi, kapusta czerwona, hoisin,
majonez mango, kolendra
*Bao buns with hake and shrimp in panko, kimchi,
red cabbage, hoisin, mango mayonnaise, coriander*

CZARNE TAGLIATELLE | 300 g | 49,50 zł
krewetki, bisque, masło
shrimp, bisque, butter

DORSZ W TEMPURZE | 150 g | 54,50 zł
żółte curry, kokosowy ryż basmati
Cod in tempura, yellow curry, coconut basmati rice

DORSZ SMAŻONY | 200 g | 55,50 zł
frytki, surówka z kiszzonej kapusty
Fried cod, fries, sauerkraut salad

BOUILLABAISSE | 300 g | 55,90 zł
dorsz, łosoś, krewetka cała, omułki, pieczywo
cod, salmon, whole prawn, mussels, bread

**PIEROGI Z RYBA W TOWARZYSTWIE
OWOCÓW MORŻA** | 6 szt. | 59,90 zł
(łosoś, dorsz, turńczyk), krewetki, muszle nowozelandzkie, bisque
*Three types of fish dumplings (salmon, cod, tuna), shrimp,
New Zealand mussels, bisque*

**FILET Z SANDACZA W BUŁCE TARTEJ
Z SEREM DOJRZEWAJĄCYM** | 170 g | 59,90 zł
ziemniak pieczony z gzikiem, mix sałat

*pike perch fillet in breadcrumbs with matured cheese,
baked potatoe with quark, seasonal salad*

FILET Z DORADY | 200 g | 64,50 zł
kopytka, grillowana cykorja, nduja, pomidoroki,
twaróg wędzony, lubczyk, oliwa lubczykowa
*sea bream fillet, dumplings, grilled chicory, nduja, cherry
tomatoes, smoked quark, lovage, lovage oil*

FILET Z PSTRĄGA | 150 g | 64,50 zł
fuczki, pieczone warzywa, ziołowe creme fraiche
*Trout fillet, sauerkraut rosti, baked vegetables,
herbs creme fraiche*

FILET Z ŁOSOSIA Z GRILLA | 180 g | 68,50 zł
warzywa stir fry, sezam, kokosowy ryż basmati
*grilled salmon, stir fry vegetables, sesame,
coconut basmati rice*

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*

OWOCE MORZA

KALMARY W PANKO | 6 szt. | 30,90 zł
puder z kolendry, chili mayo
Panko-crusted squid, coriander powder, chili mayo

MULE W WINIE I MAŚLE | 300 g | 37,90 zł
Mussels in wine and butter

KREWETKI W WINIE I MAŚLE | 6 szt. | 45,40 zł
Shrimp in wine and butter

CZARNE TAGLIATELLE | 300 g | 49,50 zł
krewetki, bisque, masło
shrimp, bisque, butter

BOUILLABAISSE | 300 g | 55,90 zł
dorsz, łosoś, krewetka cała, omułki, pieczywo
cod, salmon, whole prawn, mussels, bread

PIEROGI Z HOMAREM | 6 szt. | 72,50 zł
seler naciowy, shimeji, guanciale, masło homarowe
celery, shimeji, guanciale, lobster butter

OŚMIORNICA GRILLOWANA | 70 g | 84,50 zł
ziemniaki, chorizo, rozmaryn, romesco, konfitura z cebuli
*Grilled octopus, smashed potatoes, chorizo,
rosemary oil, romesco, red onion marmalade*

PLATER OWOCÓW MORŻA | 500 g | 190,00 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*

KUBEL OWOCÓW MORŻA | 500 g | 199,00 zł
Odnóża kraba śnieżnego, krążki kalmar, 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 MORŻA
PORCJA DLA 2-4 OSÓB** | 800 g | 205,00 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 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)

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





Ośmiornica grillowana



Kubek owoców morza



Bułeczki Bao



Szprotki smażone



Stek z połówki tuńczyka



Ostrygi

DANIA MIĘSNE

SCHAB Z KOŚCIĄ | 220 g | 48,50 zł
puree ziemniaczane z palonym porem,
mizeria z ogórka i rzodkiewki



*Pork chop, mash potatoes with leek,
radish and cucumber salad*

ŻEBRO WIEPRZOWE | 450 g | 55,50 zł
glazurowane sosem bbq z ciemnym piwem, frytki, coleslaw

Pork ribs glazed with dark beer bbq, fries, coleslaw

POŁOWA KACZKI | 64,90 zł
kluski śląskie na maśle, terrina z jabłek i buraków,
śliwkowy demi glace

*Half duck, butter fried dumplings, plum demi glace,
apple and beetroot terrine*

DANIA Z GRILLA

FILET Z NOGI Z KURCZAKA
W STYLU MAROKAŃSKIM | 200 g | 36,90 zł

sałatka sezonowa, kokosowy ryż basmati
*Moroccan style chicken leg fillet, seasonal salad,
coconut basmati rice*

WARZYWA Z GRILLA | 450 g | 37,50 zł
marynowane tofu

Grilled vegetables, marinated tofu

MAKRELA Z GRILLA | 200 g | 47,50 zł
frytki, sałatka sezonowa

Grilled mackerel, fries, seasonal salad

BURGER WOŁOWY | 180 g | 56,50 zł
maślana bułka naszego wypieku, frytki, sałatka sezonowa,
krążki cebulowe

*Beef burger, homemade buttered bun, fries, seasonal salad,
onion rings*

ŁOSOŚ DZWONKO | 200 g | 62,90 zł
marynowane w ziołach, masło ziołowe, frytki,
sałatka sezonowa

Salmon marinated in herbs, herb butter, fries, seasonal 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

MIX SAŁAT | 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 | 14,00 zł

okraszone serem dojrzewającym
Baked potatoes, matured cheese

PIECZYWO CZOSNKOWE | 2 szt. | 10,00 zł
Garlic bread

PIECZYWO PORCJA / Bread | 4,00 zł

CYTRYNA W SIATCE / Lemon | 2,00 zł