

MENU



**Szanowni Goście,
informujemy, że zgodnie z obowiązkiem wynikającym
z aktualnych przepisów prawnych*, wykaz alergenów
oraz składników produktów dostępny jest u obsługi restauracji.**

*Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r.
w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych
(Dz. U. z dnia 8 stycznia 2015 r., poz. 29)

**Dear Guests,
we would like inform that according to the obligation
resulting from the current legal regulations*, the list
of allergens and ingredients is available at our restaurant service.**

*Ordinance of the Minister of Agriculture and Rural Department from
23rd of December 2014 on the labeling of specific types of food.
(Gazette from 8th January 2015, pos. 29)

**Zapraszamy wszystkich do organizowania wspólnie z nami
w restauracji Przystań na Rybę, Domu Bankietowym Grinholc
oraz w naszej ogrodowej altanie:**

- niezapomnianych ślubów w plenerze
- pięknych przyjęć weselnych, komunijnych oraz chrzcin,
- wyjątkowych urodzin w gronie przyjaciół i rodziny oraz
innych przyjęć okolicznościowych

**O firmach również nie zapomnieliśmy.
W naszej ofercie znajdziecie między innymi:**

- szkolenia
- imprezy integracyjne
- eventy

**Zachęcamy do rezerwacji terminów
Dom Bankietowy oraz ogrodowa altana tel. 502 689 105
Restauracja Przystań na Rybę tel. 504 296 184**

**Nasze dania mogą również gościć w Państwa domach na co dzień,
Z tą myślą otworzyliśmy dla Państwa sklep z naszymi
firmowymi daniami oraz wyrobami.**

Garmaż Grinholc Rumia, ul. Kosynierów 128/28





PRZYSTAWKI / STARTERS

Śledź bałtycki opiekany w zalewie octowej/ pieczywo - 200 g / 19 zł

Fried baltic herring in marinade/ bread

Wędzona polędwica wieprzowa - 120 g/ marynowane borowiki/ kapary/ cebula/ oliwa/ pieczywo - 120 g / 32 zł

Smoked pork tenderloin/ marinated mushrooms/ capers/ onion/ olive oil/ bread

Tatar z łososia/ grzanka czosnkowa - 120 g / 39 zł

Salmon tartare/ garlic bread

Carpaccio z wędzonego na zimno łososia/ parmezan/ limonka/ cebula/ ogórek/ miód/ pieczywo - 120 g / 39 zł

Cold smoked salmon carpaccio/ parmesan/ lime/ onion/ pickled cucumber/ honey/ bread

ZUPY / SOUPS

Rybna/ grzanka czosnkowa - 300 ml / 27 zł

Fish soup/ garlic bread

Żurek/ jajko/ biała kiełbasa - 300 ml / 22 zł

Traditional polish soup/ egg/ white sausage

Rosół/ makaron/ kurczak - 300 ml / 16 zł

Chicken soup/ noodle/ chicken

Zupa dnia - 300 ml (o cenę i rodzaj proszę pytać obsługę)

Soup of the day (ask the service about the type and price)



SAŁATKI / SALADS

Z pieczonym łososiem – łosoś – 120 g/ mix sałat/ orzech włoski/ pomidor cherry/ ser wędzony/ sos vinaigrette / 49 zł

Mix salad with baked salmon - salmon 120 g/ mix salad/ walnut/ cherry tomato/ smoked cheese/ vinaigrette sauce

Z krewetkami – krewetki – 5 szt/ mix sałat/ pomidor cherry/ melon/ ser wędzony/ orzech nerkowca/ sos koperkowo – czosnkowy / 42 zł

Mix salad with shrimps – shrimps 5 pcs/ mix salad/ cherry tomato/ melon/ smoked cheese/ cashew nut/ garlic – dill sauce

Vege – mix sałat/ granat/ pomarańcza/ prażone pestki słonecznika/ pomidor cherry/ sos balsamiczny / 36 zł

Vege – mix salad/ pomegranate/ orange/ roasted sunflower seeds/ cherry tomato/ balsamic sauce

DANIA DLA DZIECI / KIDS MENU

Nuggetsy drobiowe – kurczak 120 g/ frytki/ surówka z marchwi / 29 zł

Chicken nuggets - 120 g/ chips/ carrot salad

Filet z dorsza – 120 g/ frytki/ surówka z marchwi / 34 zł

Codfish fillet - 120 g/ chips/ carrot salad

Pulpeciki z indyka w sosie koperkowym – indyk – 120 g/ puree ziemniaczane/ marchewka baby / 33 zł

Turkey meatballs with dill sauce – turkey – 180 g/ mashed potato/ baby carrot



DANIA RYBNE I OWOCE MORZA / FISH DISHES AND SEAFOOD

Burger z dorsza – dorsz w panko 180 g/ bułka maślana/ rukola/ ogórek konserwowy/ czerwona cebula/ pomidor/ sos chrzanowo - koperkowy / 41 zł

Podane z frytkami z batatów lub sałatką vinaigrette

Burger with codfish – codfish 180 g/ butter roll/ rocket/ pickled cucumber/ red onion/ tomato/ horseradish and dill sauce

Served with sweet potato fries or vinaigrette salad

Czarny makaron tagliatelle – krewetki – 7 szt/ cukinia/ czerwona cebula/ mango/ habanero/ czosnek / 49 zł

Black tagliatelle with shrimps – shrimps 7 pcs/ courgette/ red onion/ mango/ habanero peppe/ garlic

Dorsz i łosoś zapiekane pod beszamelem – dorsz 100 g/ łosoś 100 g/ koperek/ czerwona cebula/ sałatka vinaigrette / 49 zł

Codfish and salmon with bechamel – codfish 100 g/ salmon 100 g/ dill/ red onion/ vinaigrette salad

Gołąbki rybne - 200 g/ puree ziemniaczane/ sos krewetkowy / 44 zł

Traditional polish dish fish in cabbage - 200 g/ mashed potato/ shrimp sauce

DANIE WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISH

Czarne tagliatelle/ cukinia/ mango/ czerwona cebula/ habanero/ pomidor cherry – 300 g / 41 zł

Black tagliatelle/ courgette/ mango/ red onion/ habanero/ cherry tomato



RYBY z patelni i nie tylko / FISH fried and more

Porcja do wyboru: mała, średnia lub duża.

Na specjalne życzenie gości możemy przygotować każdą rybę z pieca

Filet z sandacza / Zander fillet 100 g / 17 zł

(smażony na patelni, pieczony w piecu z koperkiem)

Filet z łososia / Salmon fillet 100 g / 19 zł

(smażony na patelni, pieczony w piecu z koperkiem, grillowany)

Filet z dorsza / Codfish fillet 100 g / 16 zł

(smażony na patelni)

Pstrąg podany w całości / Trout served whole 100 g / 12 zł

(smażony na patelni, pieczony w piecu z natką pietruszki i czosnkiem)

Halibut (dzwonki) / Halibut 100 g / 14 zł

(smażony na patelni, pieczony w piecu z pieprzem cytrynowym)

Flądra tusza (sezonowo) / Flounder (in season) 100 g / 11 zł

(smażona na patelni)

Turbot tusza (sezonowo) / Turbot (in season) 100 g / 17 zł

(smażony na patelni)



SURÓWKI / SALADS

Surówka z kiszonej kapusty - 150 g / 8 zł

Sauerkraut salad

Surówka z marchwi - 150 g / 8 zł

Carrot salad

Surówka z selera (sezonowo) - 150 g / 8 zł

Celery salad

Surówka z białej kapusty - 150 g / 8 zł

White cabbage salad

Bukiet surówek (3 rodzaje) - 300 g / 14 zł

Set of salads (3 kinds)

Salatka vinaigrette - 150 g / 12 zł

Vinaigrette salad

Ogórki kiszone - 150 g / 7 zł

Pickled cucumber

Modra kapusta na ciepło - 150 g / 12 zł

Hot red cabbage

Buraki zasmażane - 150 g / 11 zł

Fried beetroot

DODATKI / ADDITIONS

Ziemniaki z wody - 150 g / 8 zł

Boiled potatoes

Ziemniaki opiekane z tymiankiem i rozmarynem - 150 g / 9 zł

Baked potatoes with thyme and rosemary

Frytki - 150 g / 11 zł

Chips

Grzanki czosnkowe - 3 szt / 8 zł

Garlic bread - 3 pcs

Pieczyno - 100 g / 4 zł

Bread

Sos borowikowy na ciepło - 60 ml / 11 zł

Boletus mushroom sauce

Sos czosnkowy - 60 ml / 6 zł

Garlic sauce

Masło - 30 g / 3 zł

Butter

Puree ziemniaczane - 150 g / 10 zł

Mashed potato

Frytki z batatów - 150 g / 12 zł

Sweet potato chips

Kluski podsmażane - 150 g / 10 zł

Fried dumplings



DANIA MIĘSNE / MEAT DISHES

Burger wołowy – wołowina 180 g/ bułka maślana/ bekon/ czerwona cebula karmelizowana/ ser/ sałata/ ogórek kiszony/ pieczarka/ sos bbq/ sos czosnkowy / 43 zł
Podane z frytkami z batatów lub sałatką vinaigrette

Beef burger – beef 180 g/ butter roll/ bacon/ caramelized red onion/ cheese/ lettuce/
pickled cucumber/ mushroom/ bbq sauce/ garlic sauce
Served with sweet potato fries or vinaigrette salad

Żeberka z pieca – żeberka - 320 g/ ziemniak pieczony/ buraki zasmażane/ sos czosnkowy / 49 zł
Roasted ribs - 320 g/ baked potato/ fried beetroot/ garlic sauce

Pierś z kaczki - 180 g/ modra kapusta na ciepło/ kluski / sos / 52 zł
Duck breast – 180 g/ hot red cabbage/ potato dumplings/ sauce

Pierś z kurczaka – 180 g/ suszony pomidor/ ser camembert/ frytki z batatów/ rukola/ pomidory koktajlowe/ pesto / 47 zł

Chicken breast – 180 g / dried tomato/ camembert/ sweet potato chips/ rocket/ cherry tomatoes/ pesto

Zraziki z jelenia – jeleń – 180 g/ buraki zasmażane/ kluski/ sos myśliwski / 51 zł
Deer rolls – deer – 180 g/ fried beetroot/ fried potato dumplings/ hunter's sauce

Polędwiczka wieprzowa – 180 g/ borowiki/ cebula/ szynka parmeńska/ puree ziemniaczane/ sos pieprzowy / sałatka vinaigrette / 52 zł

Pork tenderloin – 180 g/ boletus/ onion/ parma ham/ mashed potatoes/ pepper sauce/ vinaigrette salad



DESERY / DESSERTS

Lody – 3 gałki waniliowe/ mus malinowy/ owoce/ bita śmietana/ beza / 21 zł

3 pcs vanilla ice cream/ raspberry mause/ fruits/ whipped cream/ meringue

Ciasto domowe / 23 zł

Homemade cake

Szarlotka na ciepło/ gałka lodów waniliowych/ bita śmietana / 25 zł

Hot apple pie/ vanilla ice cream/ whipped cream

NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES

Kawa / Coffee

- biała / white 200 ml / 11 zł
- czarna / black 200 ml / 10 zł
- espresso / espresso 25 ml / 10 zł
- podwójne espresso / double espresso 50 ml / 13 zł
- cappuccino / cappuccino 200 ml / 14 zł
- latte macchiato / latte macchiato 250 ml / 15 zł
- mrożona/ gałka lodów waniliowych 350 ml / 19 zł

Ice coffee/ vanilla ice cream

Herbata / Tea

- czarna, earl grey, owocowa, zielona, zielona z trawą cytrynową, miętowa
dzbane 325 ml / 13 zł

black, earl grey, summer fruits, green, green with lemon grass, mint – jug 325 ml

- rozgrzewająca herbata zimowa/ miód/ pomarańcza/ imbir/ goździki
(sezonowo) 400 ml / 19 zł

winter warming tea/ honey/ orange/ ginger/ cloves (in season)

NAPOJE ZIMNE / COLD BEVERAGES

Napoje gazowane: peps/ peps max/ 7 up/ mirinda/ schweppes tonic 200 ml / 8 zł

Sparkling beverages

Napoje gazowane: peps 500 ml / 12 zł

Sparkling beverages

Woda Cisowianka Classique (niegazowana) 300 ml / 7 zł

Still water

Woda Cisowianka Classique (niegazowana) 700 ml / 10 zł

Still water

Woda Cisowianka Perlage (gazowana) 300 ml / 8 zł

Sparkling water

Woda Cisowianka Perlage (gazowana) 700 ml / 12 zł

Sparkling water

Lipton Ice Tea: brzoskwinia/ zielona - 200 ml / 8 zł

Lipton Ice Tea: peach/ green

Soki Toma: pomarańcza/ jabłko/ czarna porzeczka/ pomidor - 200 ml / 8 zł

Toma juice: orange/ apple/ blackcurrant/ tomato

Sok z wyciskanych owoców: pomarańcza/ grapefruit - 200 ml / 16 zł

Squeezed fruit juice: orange/ grapefruit

Dzbanek soku Toma: pomarańcza/ jabłko/ czarna porzeczka - 1,3 l / 25 zł

Jug of juice: orange/ apple/ blackcurrant

Lemoniada owocowa (sezonowo) 400 ml / 19 zł

Fruits lemonade (in season)

Lemoniada owocowa (sezonowo) 1,3 l / 49 zł

Fruits lemonade (in season)

Dzbanek wody niegazowanej/ cytryna 1,3 l / 14 zł

Jug of still water/ lemon

PIWA / BEER

Piwo z beczki - 0,5 l / 13 zł

Draught beer

Piwo z beczki - 0,3 l / 11 zł

Draught beer

Piwo bezalkoholowe - 0,33 l / 9 zł

Non alcoholic beer

Syropy: malinowy, imbirowy - 40 ml / 2 zł

Syrups: raspberry, ginger



DRINKI / ALCOHOL DRINKS

**Mojito - Rum Bacardi 40 ml/ woda gazowana/
lód/ mięta/ limonka/ cukier trzcinowy / 26 zł**

Mojito – Bacardi Rum 40 ml/ sparkling water/
ice/ mint/ lime/ sugar cane

**Mojito bezalkoholowe - 7 up/ lód/ mięta/ limonka/
cukier trzcinowy / 22 zł**

Non alcoholic mojito – 7up/ ice/ mint/ lime/ sugar cane

**Hugo Spritz – Prosecco 120 ml/ woda gazowana/
syrop z czarnego bzu/ limonka/ mięta/ lód / 26 zł**

Prosecco/ sparkling water/ elderberry syrup/
lime/ mint/ ice

**Aperol Spritz – Aperol 80 ml/ Prosecco 120 ml/
woda gazowana/ pomarańcza/ lód / 28 zł**

Aperol – 80 ml/ Prosecco 120 ml/ sparkling water/
orange/ ice

ALKOHOLE / ALCOHOLS

Wino grzane (sezonowo) – 250 ml / 15 zł

Mulled wine (in season)

Wyborowa - 40 ml / 10 zł

Wyborowa - 0,5 l / 70 zł

Stock - 40 ml / 10 zł

Stock - 0,5 l / 70 zł

Finlandia - 40 ml / 12 zł

Finlandia - 0,5 l / 90 zł

Jack Daniel's - 40 ml / 14 zł

Jack Daniel's - 0,5 l / 140 zł

Jim Beam - 40 ml / 12 zł

Jim Beam - 0,5 l / 120 zł

Chivas Regal 12 YO - 40 ml / 17 zł

Chivas Regal 12 YO - 0,5 l / 170 zł

Hennessy VS - 40 ml / 19 zł

Metaxa - 40 ml / 17 zł





Rumia, ul. Żołnierzy I Dywizji Wojska Polskiego 61
tel. **58 674 32 87**

www.przystannarybe.pl