



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





Z myślą o naszych gościach, by czuli się Państwo u nas jak w wymarzonym miejscu o wspaniałej atmosferze z niepowtarzalnym klimatem, dbamy o każdy szczegół tak by pozostawić Państwu niezapomniane wspomnienia.

Nasze dania mogą również gościć w Państwa domach na co dzień, w związku z czym otworzyliśmy dla Państwa sklepy z naszymi firmowymi daniami oraz wyrobami.

Garmaż Grinholc Rumia, ul. Kosynierów 128/28
Garmaż Grinholc Pogórze, ul. Kościuszki 55

PRZYSTAWKI / STARTERS

Śledź bałtycki opiekany w zalewie octowej/ pieczywo - 200 g / 21 zł

Fried baltic herring in marinade/ bread

Krewetki w winie/ grzanki czosnkowe 2 szt. - krewetki 7 szt/ czosnek/ habanero/ cukinia/ czerwona cebula / 47 zł

Shrimps in wine/ garlic bread 2 pcs. – shrimps 7 pcs/ garlic/ habanero courgette/ red onion

Schab dojrzewający/ salsa borowikowa/ ogórek konserwowy mini/ rukola/ oliwa/ seler naciowy/ pieczywo / 34 zł

Ripening pork loin/ boletus salsa/ mini pickled cucumber/ arugula/ olive oil/ celery/ bread

Tatar z łososia/ grzanka czosnkowa – 120 g / 42 zł

Salmon tartare/ garlic bread

Carpaccio z wędzonego na zimno łososia/ parmezan/ limonka/ cebula/ ogórek/ miód/ pieczywo – 120 g / 42 zł

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

ZUPY / SOUPS

Rybna/ grzanka czosnkowa - 300 ml / 28 zł

Fish soup/ garlic bread

Żurek/ jajko/ biała kiełbasa - 300 ml / 23 zł

Traditional polish soup/ egg/ white sausage

Rosół/ makaron/ kurczak – 300 ml / 17 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 / 51 zł

Mix salad with backed 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 / 45 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 / 38 zł

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

Sałatka z camembertem – camembert 60g/ mix sałat/ suszony pomidor/ figa/

daktyl/ winogrona/ dressing z suszonego pomidora / 43 zł

Mix salad – camembert cheese 60g/ dried tomato/ figs/ dates/ grapes/ dried tomatoes dressing

DANIA DLA DZIECI / KIDS MENU

Nuggetsy drobiowe – kurczak 120 g/ frytki/ surówka z marchwi / 30 zł

Chicken nuggets - 120 g/ chips/ carrot salad

Filet z dorsza – 120 g/ frytki/ surówka z marchwi / 35 zł

Codfish fillet - 120 g/ chips/ carrot salad

Burger drobiowy - drób 100 g/ bułka maślana/ sałata/ pomidor/ ogórek konserwowy/ sos koktajlowy/ frytki / 31 zł

Chicken burger – poultry/ shortbread/ salad/ tomato/ pickled cucumber/ cocktail sauce/ chips

Pulpeciki z indyka w sosie koperkowym – indyk – 120 g/ puree ziemniaczane/ marchewka baby / 34 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 / 42 zł

Podany 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/ mleczko kokosowe/ habanero/ czosnek / 51 zł

Black tagliatelle with shrimps – shrimps 7 pcs/ courgette/ red onion/ mango/ coconut milk/ habanero pepper/ garlic/

Dorsz i łosoś zapiekane pod beszamelem – dorsz 100g/ łosoś 100 g/ koperek/ czerwona cebula/ sałatka vinaigrette / 51 zł

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

Gołąbki rybne - 200g/ puree ziemniaczane/ sos krewetkowy / 46 zł

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

Filet z łososia w papilocie/ puree ziemniaczane – filet z łososia 200 g pieczony z warzywami (cukinia/ kalarepa/ papryka) / 65 zł

Salmon fillet in baking paper – salmon fillet 200 g/ mashed potato baked with vegetables (courgette/ kohlrabi/ pepper)

DANIE WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISH

Czarne tagliatelle/ cukinia/ mango/ czerwona cebula/ habanero/ mleczko kokosowe/ pomidor cherry – 300 g / 43 zł

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

Dukaty brokułowe - 160g (2 szt)/ bataty/ dip jogurtowy/ ratatouille warzywne / 39 zł

Broccoli dukats - 160g (2 pcs)/ sweet potato chips/ yogurt dip/ vegetable ratatouille

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 / 19 zł

(smażony na patelni, pieczony w piecu z koperkiem)

Filet z łososia / Salmon fillet 100 g / 22 zł

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

Filet z dorsza / Codfish fillet 100 g / 18 zł

(smażony na patelni)

Pstrąg podany w całości / Trout served whole 100 g / 16 zł

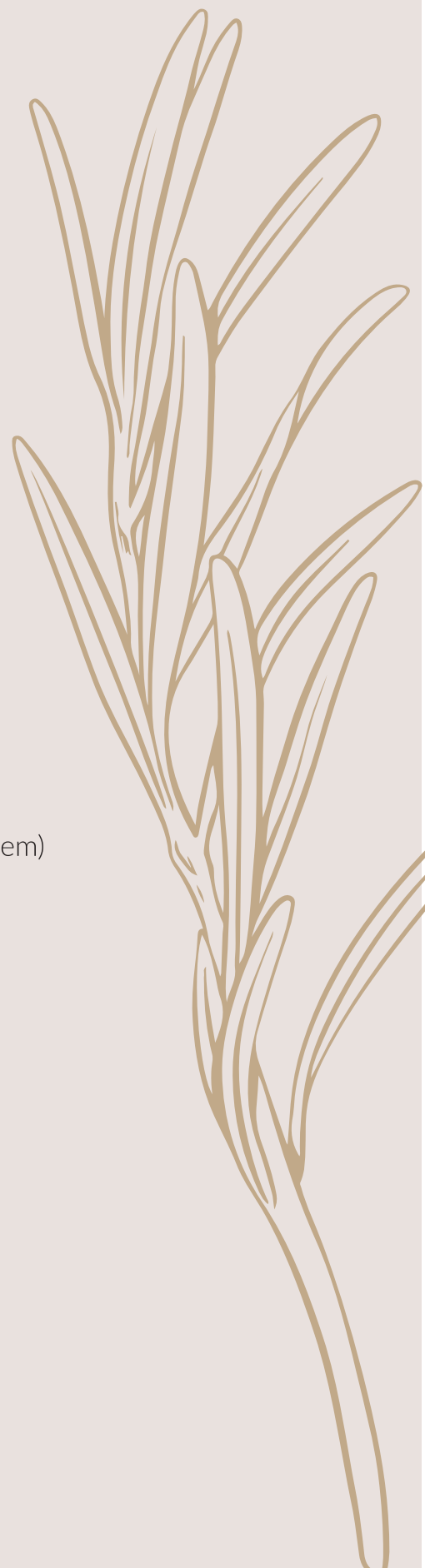
(smażony na patelni, pieczony w piecu z natką pietruszki i czosnkiem)

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

(smażona na patelni)

Filet z łupacza / Haddock fillet 100 g / 18 zł

(smażony na patelni)



SURÓWKI / SALADS

Surówka z kiszonej kapusty - 150 g / 9 zł
Sauerkraut salad

Surówka z marchwi - 150 g / 9 zł
Carrot salad

**Surówka z selera z rodzynkami
(sezonowo) - 150 g / 9 zł**
Celery and raisins salad

Surówka z białej kapusty - 150 g / 9 zł
White cabbage salad

Bukiet surówek (3 rodzaje) - 300 g / 15 zł
Set of salads (3 kinds)

Salatka vinaigrette - 150 g / 13 zł
Vinaigrette salad

Ogórki kiszone - 150 g / 8 zł
Pickled cucumber

Modra kapusta - 150 g / 13 zł
Red cabbage

Buraki zasmażane - 150 g / 12 zł
Fried beetroot

Surówka sezonowa - 150 g / 9 zł
Seasonal salad

DODATKI / ADDITIONS

Ziemniaki z wody - 150 g / 9 zł
Boiled potatoes

**Ziemniaki opiekane z tymiankiem
i rozmarynem - 150 g / 10 zł**
Baked potatoes with thyme and rosemary

Frytki - 150 g / 13 zł
Chips

Grzanki czosnkowe - 3 szt / 9 zł
Garlic bread - 3 pcs

Pieczywo - 100 g / 5 zł
Bread

Sos borowikowy na ciepło - 60 ml / 13 zł
Boletus mushroom sauce

Sos czosnkowy - 60 ml / 7 zł
Garlic sauce

Masło - 30 g / 4 zł
Butter

Puree ziemniaczane - 150 g / 11 zł
Mashed potato

Frytki z batatów - 150 g / 14 zł
Sweet potato chips

Kluski podsmażane - 150 g / 11 zł
Fried potato dumplings

DANIA MIĘSNE / MEAT DISHES

Burger wołowy – wołowina 180 g/ bułka maślana/ bekon/ czerwona cebula karmelizowana/ ser cheddar/ sałata/ salsa pomidorowa/ sos czosnkowy / 45 zł

Podany z frytkami z batatów lub sałatką vinaigrette

Beef burger – beef 180 g/ butter roll/ bacon/ caramelized red onion/ cheddar cheese/ lettuce/ tomatoe salsa/ garlic sauce - Served with sweet potato fries or vinaigrette salad

Żeberka z pieca w sosie bbq – żeberka - 320 g/ ziemniak pieczony/ buraki zasmażane/ sos czosnkowy / 51 zł

Roasted ribs in bbq sauce/ baked potato/ fried beetroot/ garlic sauce

Pierś z kaczki - 180 g/ modra kapusta/ kluski podsmażane/ sos / 54 zł

Duck breast – 180 g/ red cabbage/ fried dumplings/ sauce

Pierś z kurczaka – 180 g/ suszony pomidor/ ser brie/ frytki z batatów/ rukola/ pomidory koktajlowe/ pesto / 49 zł

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

Zraziki z jelenia – jeleń – 180 g/ buraki zasmażane/ kluski podsmażane/ sos myśliwski / 53 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 śliwkowo-pieprzowy/ sałatka vinaigrette / 55 zł

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

Stek z polędwicy wołowej do samodzielnego przygotowania – wołowina 200 g/ ziemniaki talarki/ sos pieprzowy/ warzywa do grillowania/ masło czosnkowe/ sos czosnkowy / 135 zł

Beef tenderlain steak for self preparation – beef 200g/ potato slices/ pepper sauce/ vegetables for grilling/ garlic butter/ garlic sauce

Pierś z kurczaka kukurydzianego – 180 g/ sos serowy/ kluski podsmażane/ roszponka/ pomidory koktajlowe/ słonecznik/ sos koperkowy / 52 zł

Corn chicken breast/ cheesse sauce/ fried potato dumplings/ corn salad/ cherry tomatoes/ sunflowers seeds/ dill sauce

Policzki wieprzowe w bekonie 150g/ sos myśliwski/ kluski buraczane/ surówka sezonowa / 59 zł

Pork cheeks in bacon 150g/ hunter's sauce/ beetroot dumplings/ seasonal salad

DESERY / DESSERTS

Lody – 3 gałki waniliowe/ mus malinowy/ owoce/ bita śmietana/ beza / 23 zł

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

Ciasto domowe / 24 zł

Homemade cake

Szarlotka na ciepło/ gałka lodów waniliowych/ bita śmietana / 26 zł

Hot apple pie/ vanilla ice cream/ whipped cream

Beza/ mascarpone/ owoce / 26 zł

Meringue/ mascarpone/ fruits

Jagody pod kruszonką/ lody waniliowe / 25 zł

Blueberries with crumble- vanilla ice 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 / 21 zł**

Ice coffee/ vanilla ice cream

- **barraquito 200 ml / 28 zł**

Herbata / Tea

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

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

Herbata rozgrzewająca (sezonowo) / Warming tea (in season)

- **miód/ pomarańcza/ imbir/ goździki 400 ml / 21 zł**

honey/ orange/ ginger/ cloves

- **maliny/ cynamon /goździki /cytryna /miód 400 ml / 21 zł**

raspberries/ cinnamon/ cloves/ lemon /honey

NAPOJE ZIMNE / COLD BEVERAGES

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

Sparkling beverages

Napoje gazowane: pepsi 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 - 200 ml / 8 zł

Toma juice: orange/ apple/ blackcurrant

**Sok z wyciskanych owoców: pomarańcza/
grapefruit - 200 ml / 18 zł**

Squeezed fruit juice: orange/ grapefruit

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

Jug of juice: orange/ apple/ blackcurrant

Lemoniada owocowa (sezonowo) 400 ml / 21 zł

Fruits lemonade (in season)

Lemoniada owocowa (sezonowo) 1 l / 49 zł

Fruits lemonade (in season)

Dzbanek wody niegazowanej/ cytryna 1 l / 14 zł

Jug of still water/ lemon

PIWA / BEER

Piwo - 0,5 l / 14 zł

Beer 0,5l

Piwo - 0,3 l / 12 zł

Beer 0,3l

Piwo bezalkoholowe - 0,33 l / 10 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 / 27 zł**

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

**Hugo Spritz – Prosecco 120 ml/
woda gazowana/ syrop z czarnego bzu/
limonka/ mięta/ lód / 27 zł**

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

**Aperol Spritz – Aperol 80 ml/
Prosecco 120 ml/ woda gazowana/
pomarańcza/ lód / 29 zł**

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

**Mimosa – Prosecco 80 ml/
wyciskany sok z pomarańczy 80 ml / 28 zł**

Mimosa - Prosecco 80ml/
squeezed orange juice

ALKOHOLE / ALCOHOLS

Wino grzane (sezonowo) – 250 ml / 18 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

DRINKI BEZALKOHOLOWE / NON ALCOHOLIC DRINKS

**Mojito bezalkoholowe - 7 up/
lód/ mięta/ limonka/
cukier trzcinowy / 23 zł**

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

**Aperol bezalkoholowy - Martini Vibrante 80 ml/
Prosecco 0% 120 ml/ woda gazowana/
pomarańcza/ lód / 25 zł**

Non alcoholic aperol - Martini Vibrante 80ml/
Prosecco 0% 120ml/ sparkling water/
orange/ ice

**Hugo bezalkoholowe - Prosecco 0% 120 ml/
syrop z czarnego bzu/ woda gazowana/
limonka/ mięta/ lód / 25 zł**

Non alcoholic Hugo - Prosecco 0% 120ml/
elderberry syrup/ sparkling water/ lime/ mint/ ice

**Mimosa bezalkoholowa - Prosecco 0% 80 ml/
wyciskany sok z pomarańczy 80 ml / 26 zł**

Non alcoholic Mimosa - Prosecco 0% 80ml/
squeezed orange juice



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

www.przystannarybe.pl