

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 / 23 zł

Fried baltic herring in marinade/ bread

Krewetki w winie/ grzanki czosnkowe 2 szt. - krewetki 7 szt/ czosnek/ habanero/ cukinia/ czerwona cebula / 49 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 / 35 zł

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

Tatar z łososia/ grzanka czosnkowa – 120 g / 43 zł

Salmon tartare/ garlic bread

Carpaccio z wędzonego na zimno łososia/ parmezan/ limonka/ cebula/ ogórek/ miód/ pieczywo – 120 g / 43 zł

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

ZUPY / SOUPS

Rybna/ grzanka czosnkowa - 300 ml / 29 zł

Fish soup/ garlic bread

Żurek/ jajko/ biała kiełbasa - 300 ml / 24 zł

Traditional polish soup/ egg/ white sausage

Rosół/ makaron/ kurczak – 300 ml / 20 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 / 52 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 / 46 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 / 41 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 / 44 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 / 31 zł

Chicken nuggets - 120 g/ chips/ carrot salad

Filet z dorsza – 120 g/ frytki/ surówka z marchwi / 36 zł

Codfish fillet - 120 g/ chips/ carrot salad

Burger drobiowy - drób 100 g/ bułka maślana/ sałata/ pomidor/ ogórek konserwowy/ sos koktajlowy/ frytki / 32 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 / 35 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 / 43 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 / 52 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 / 52 zł

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

Gołąbki rybne - 200g/ puree ziemniaczane/ sos krewetkowy / 47 zł

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

Filet z łososa w papilocie/ puree ziemniaczane – filet z łososa 200 g pieczony z warzywami (cukinia/ kalarepa/ papryka) / 66 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 / 44 zł

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

Dukaty brokułowe - 160g (2 szt)/ bataty/ dip jogurtowy/ ratatouille warzywne /41 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 / 17 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 / 10zł

Sauerkraut salad

Surówka z marchwi - 150 g / 10zł

Carrot salad

**Surówka z selera z rodzynkami
(sezonowo) - 150 g / 10zł**

Celery and raisins salad

Surówka z białej kapusty - 150 g / 10zł

White cabbage salad

Bukiet surówek (3 rodzaje) - 300 g / 18 zł

Set of salads (3 kinds)

Sałatka vinaigrette – 150 g / 15 zł

Vinaigrette salad

Ogórki kiszone - 150 g / 9zł

Pickled cucumber

Modra kapusta – 150 g / 14 zł

Red cabbage

Buraki zasmażane – 150 g / 13 zł

Fried beetroot

Surówka sezonowa – 150 g / 10zł

Seasonal salad

DODATKI / ADDITIONS

Ziemniaki z wody - 150 g / 10zł

Boiled potatoes

**Ziemniaki opiekane z tymiankiem
i rozmarynem - 150 g / 11zł**

Baked potatoes with thyme and rosemary

Frytki - 150 g / 14 zł

Chips

Grzanki czosnkowe - 3 szt / 10zł

Garlic bread - 3 pcs

Pieczywo – 100 g / 6 zł

Bread

Sos borowikowy na ciepło - 60 ml / 14 zł

Boletus mushroom sauce

Sos czosnkowy - 60 ml / 8zł

Garlic sauce

Masło - 30 g / 5 zł

Butter

Puree ziemniaczane – 150 g / 12 zł

Mashed potato

Frytki z batatów – 150 g / 15 zł

Sweet potato chips

Kluski podsmażane – 150 g / 12zł

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 / 46 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 / 61 zł

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

Pierś z kaczki - 180 g/ modra kapusta/ kluski podsmażane/ sos / 61 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 / 51 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 / 55 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 / 56 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 / 137 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 / 54 zł

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

Policzki wieprzowe w bekonie 150g/ sos myśliwski/ kluski buraczane/ surówka sezonowa / 61 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 / 24 zł

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

Ciasto domowe / 25 zł

Homemade cake

Szarlotka na ciepło/ gałka lodów waniliowych/ bita śmietana / 28 zł

Hot apple pie/ vanilla ice cream/ whipped cream

Beza/ mascarpone/ owoce / 27 zł

Meringue/ mascarpone/ fruits

Jagody pod kruszonką/ lody waniliowe / 26 zł

Blueberries with crumble- vanilla ice cream

NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES

Kawa / Coffee

- **biała / white 200 ml / 12 zł**
- **czarna / black 200 ml / 11 zł**
- **espresso / espresso 25 ml / 11 zł**
- **podwójne espresso / double espresso 50 ml / 14 zł**
- **cappuccino / cappuccino 200 ml / 15 zł**
- **latte macchiato / latte macchiato 250 ml / 16 zł**
- **mrożona/ gałka lodów waniliowych 350 ml / 22 zł**
Ice coffee/ vanilla ice cream
- **barraquito 200 ml / 29 zł**

Herbata / Tea

- **czarna, earl grey, owocowa, zielona, zielona z trawą cytrynową, miętowa
dzbanek 325 ml / 14 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 / 22 zł**
honey/ orange/ ginger/ cloves
- **maliny/ cynamon /goździki /cytryna /miód 400 ml / 22 zł**
raspberries/ cinnamon/ cloves/ lemon /honey

NAPOJE ZIMNE / COLD BEVERAGES

**Napoje gazowane: pepsy/ pepsy max/ 7 up/
mirinda/ schweppes tonic 200 ml / 9 zł**

Sparkling beverages

Napoje gazowane: pepsy 500 ml / 13 zł

Sparkling beverages

Woda Cisowianka Classique (niegazowana) 300 ml / 8 zł

Still water

Woda Cisowianka Classique (niegazowana) 700 ml / 11 zł

Still water

Woda Cisowianka Perlage (gazowana) 300 ml / 9 zł

Sparkling water

Woda Cisowianka Perlage (gazowana) 700 ml / 13 zł

Sparkling water

Lipton Ice tea: brzoskwinia/ zielona - 200 ml / 9 zł

Lipton ice tea: peach/ green

Soki Toma: pomarańcza/ jabłko/ czarna porzeczka - 200 ml / 9 zł

Toma juice: orange/ apple/ blackcurrant

**Sok z wyciskanych owoców: pomarańcza/
grapefruit - 200 ml / 19 zł**

Squeezed fruit juice: orange/ grapefruit

**Dzbanek soku Toma: pomarańcza/ jabłko/
czarna porzeczka - 1 l / 27 zł**

Jug of juice: orange/ apple/ blackcurrant

Lemoniada owocowa (sezonowo) 400 ml / 22 zł

Fruits lemonade (in season)

Lemoniada owocowa (sezonowo) 1 l / 51 zł

Fruits lemonade (in season)

Dzbanek wody niegazowanej/ cytryna 1 l / 21 zł

Jug of still water/ lemon

PIWA / BEER

Piwo - 0,5 l / 15 zł

Beer 0,5l

Piwo - 0,3 l / 13 zł

Beer 0,3l

Piwo bezalkoholowe - 0,33 l / 11 zł

Non alcoholic beer

Syropy: malinowy, imbirowy - 40 ml / 3 zł

Syrups: raspberry, ginger

DRINKI / ALCOHOL DRINKS

**Mojito - Rum Bacardi 40 ml/
woda gazowana/ lód/ mięta/ limonka/
cukier trzcinowy / 28 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 / 28 zł**

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

**Aperol Spritz – Aperol 80 ml/
Prosecco 120 ml/ woda gazowana/
pomarańcza/ lód / 31 zł**

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

**Mimosa – Prosecco 80 ml/
wyciskany sok z pomarańczy 80 ml / 29 zł**

Mimosa - Prosecco 80ml/
squeezed orange juice

ALKOHOLE / ALCOHOLS

Wino grzane (sezonowo) – 250 ml / 20 zł

Mulled wine (in season)

Wyborowa - 40 ml / 11 zł

Wyborowa – 0,5 l / 75 zł

Stock - 40 ml / 11 zł

Stock – 0,5 l / 75 zł

Finlandia - 40 ml / 13 zł

Finlandia – 0,5 l / 95 zł

Jack Daniel's - 40 ml / 15 zł

Jack Daniel's – 0,5 l / 150 zł

Jim Beam - 40 ml / 13 zł

Jim Beam – 0,5 l / 130 zł

Chivas Regal 12 YO - 40 ml / 18 zł

Chivas Regal 12 YO – 0,5 l / 180 zł

Hennessy VS - 40 ml / 20 zł

Metaxa - 40 ml / 18 zł

DRINKI BEZALKOHOLOWE

/ NON ALCOHOLIC DRINKS

**Mojito bezalkoholowe - 7 up/
lód/ mięta/ limonka/**

cukier trzcinowy / 24 zł

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

**Aperol bezalkoholowy - Martini Vibrante 80 ml/
Prosecco 0% 120 ml/ woda gazowana/
pomarańcza/ lód / 27 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 / 26 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 / 27 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