



Słowo od Szefa Kuchni

Kuchnia Solmarina Restaurant to świadome połączenie lokalnych produktów, sezonowości oraz klasycznych technik kuchni francuskiej. Każde danie powstaje z myślą o czystości smaku, harmonii kompozycji i najwyższej jakości składników.

Menu, które oddajemy w Państwa ręce, jest odzwierciedleniem mojego wieloletniego doświadczenia oraz filozofii opartej na szacunku do produktu i kulinarnego rzemiosła. Inspiracje regionem, morzem i naturą Pomorza łączę z nowoczesnym podejściem, tworząc kuchnię elegancką, ale przystępną.

Zapraszam do odkrywania smaków Solmarina Restaurant i życzę Państwu wyjątkowych doznań kulinarnych.

A word from the Executive Chef

The cuisine of Solmarina Restaurant is a thoughtful fusion of local produce, seasonality, and classic French culinary techniques. Each dish is created with a focus on purity of flavor, balance of composition, and the highest quality ingredients.

The menu we present to you reflects my many years of experience and a philosophy rooted in respect for the product and culinary craftsmanship. Inspired by the region, the sea, and the natural landscape of Pomerania, I combine these influences with a modern approach to create cuisine that is elegant yet approachable.

I invite you to discover the flavors of Solmarina Restaurant and wish you an exceptional culinary experience.

Jacek Majcherek

Szef Kuchni

Executive Chef

Przystawki *Starters*

Przegrzebki (120g) / groszek zielony / soliród / cytrusy / piana z brokuła <i>Scallop / green peas / sea asparagus / citron / broccoli foam</i>	95
Krewetki tygrysie (6szt) / emulsja maślana / kawior z pstrąga tęczowego Zielenica <i>Tiger prawns (6 pcs) / butter emulsion / trout caviar from Zielenica</i>	82
Śledź (120g) / ziemniak / maślanka / jabłko / koper <i>Herring / potato / buttermilk / apple / dill</i>	42
Pasztet wołowy (140g) / ketchup z selera / majonez pietruszkowy / cukinia / bułka <i>Beef pâté / celery ketchup / parsley mayonnaise / zucchini / bun</i>	69
Tatar z polędwicy wołowej (90g) / kapary / żółtko / majonez borowikowy / chips chlebowy <i>Beef tenderloin tartare / capers / egg yolk / porcini mayonnaise / bread crisps</i>	87
Tortellacci z krewetkami (180g) / jacqueline z ryb / krewetka / marchew / cytrusy <i>Tortellacci with shrimp / fish jacqueline / shrimp / carrot / citrus emulsion</i>	85
Pieczone buraki / ser Pijana Koza / melasa / malina <i>Roasted beetroots / drunken goat cheese / molasses / raspberry</i>	54
Salata ceszar / sos ceszar / anchois / grzanka / ser Grana Padano <i>Caesar salad / caesar dressing / anchovies / crouton / Grana Padano</i>	56
+ pierś z kurczaka (150g) + <i>chicken breas</i>	64
+ krewetki tygrysie (4szt) + <i>tiger prawns</i>	82

Zupy *Soups*

Homarowa / krewetka / jesiotr / Kapusta / kwaśna śmietana <i>Lobster soup / shrimp / sturgeon / cabbage / sour cream</i>	49
Rosół z trzech gatunków mięs / makaron / warzywa <i>Clear broth made from three kinds of meat / noodles / vegetables</i>	39
Zupa z brukwi / dzikie ptactwo / krokiet drobiowy / lubczyk <i>Rutabaga soup / wild game bird / poultry croquette / lovage</i>	42
Krem z marynowanych pomidorów / pesto bazyliowe <i>Marinated tomato cream soup / basil pesto</i>	35

Serwis 10% jest doliczany od sześciu osób *For tables of six or more, a 10% service fee will be added to the bill*

Ceny zawierają podatek VAT i są wyrażone w PLN *Tax (VAT) is included and the prices are expressed in PLN*

Lista alergenów dostępna jest u obsługi *Ask waiter for the list of allergens*

Dania Główne *Main Courses*

Jesiotr (150g) / emulsja z pora / rybne panko / ziemniaki confit / jarmuż / kapary / miso <i>Sturgeon / leek emulsion / fish panko / confit potatoes / kale / capers / miso beurre blanc</i>	115
Makrela (200g) / romolada z selera / assiette z pietruszki / velouté rybne <i>Mackerel / celery remoulade / parsley assiette / fish velouté</i>	72
Skrei (160g) / kukurydza / pomarańcz / skórka wieprzowa / purée z ziół / popcorn <i>Skrei - winter cod / corn / blood orange / pork crackling / herb purée / popcorn</i>	129
Perliczka (220g) / kasztan / kalafior / orzech laskowy / gruszka / szczypior / sos suprême <i>Guinea fowl / chestnut / cauliflower / hazelnut / pear / chives / sauce suprême</i>	95
Comber z jelenia (190g) / pasztet z grzybów / topinambur / grzyby / jus drobiowy <i>Venison loin / mushroom pâté / Jerusalem artichoke / mushrooms / poultry jus</i>	125
Kotlet pożarski (220g) / grzanki / purée ziemniaczane / mizeria / sałata / koperek <i>Breaded chicken cutlet / croutons / mashed potatoes / cucumber salad / lettuce / dill</i>	69
Karkówka ze świni Duroc (220g) / purée ziemniaczane / kiszone warzywa / sos własny <i>Duroc pork neck / mashed potatoes / fermented vegetables / house jus</i>	92
Stek sezonowany / warzywa z grilla / purée ziemniaczane / sos demi glace <i>Aged steak / grilled vegetables / mashed potatoes / demi-glace sauce</i>	64/100g
Żebro wołowe (200g) / czarny czosnek / burak / kapusta / porzeczka / czerwone wino <i>Beef rib / black garlic purée / beetroot / charred cabbage / currant / red wine sauce</i>	99
Burger Hereford (200g) / sos musztardowy / chutney z cebuli / frytki / boczek / sałata <i>Hereford beef burger / mustard sauce / onion chutney / chips / bacon / lettuce</i>	75
Spaghetti aglio oglio / ser Grana Padano <i>Spaghetti aglio olio / Grana Padano</i>	54
+ krewetki (4szt) + Tiger prawns	82
Fasolka po bretońsku / pomidory / boczek / kindziuk <i>Breton-style white bean stew / tomatoes / bacon / kindziuk sausage</i>	58
Fasolka po bretońsku / pomidory / boczniki / parmezan wegetariański <i>Breton-style white bean stew / tomatoes / oyster mushrooms / vegetarian Parmesan</i>	58

Serwis 10% jest doliczany od sześciu osób *For tables of six or more, a 10% service fee will be added to the bill*
Ceny zawierają podatek VAT i są wyrażone w PLN *Tax (VAT) is included and the prices are expressed in PLN*
Lista alergenów dostępna jest u obsługi *Ask waiter for the list of allergens*

Desery *Desserts*

Tarta z kremem pistacjowym / karmelowy ganache / sorbet z limonki	39
<i>Tart / pistachio cream / caramel ganache / lime sorbet</i>	
Torcik czekoladowy / krystalizowana czekolada / żel z mięty / lody malinowe	39
<i>Chocolate cake / crystallized chocolate / mint gel / raspberry ice cream</i>	
Sernik baskijski / słony karmel / konfitura z pomarańczy	36
<i>Cheesecake / salted caramel / orange marmalade</i>	
Talerz wyselekcjonowanych serów (150g) / grissini / oliwa / ocet balsamiczny	75
<i>Selection of Fine Cheeses (150g) / grissini / olive oil / balsamic vinegar</i>	

Menu dla dzieci *Children's Menu*

Krem z pomidorów / kluski	25
<i>Tomato cream soup / dumplings</i>	
Rosół z kury / makaron	25
<i>Chicken broth / pasta</i>	
Burger z kurczakiem (120g) / frytki	32
<i>Chicken burger / French fries</i>	
Fish&chips (140g)/ frytki / gotowana marchewka	36
<i>Fish&chips / fries / carrots</i>	
Pierś z kurczaka (120g)/ puree z ziemniaka / gotowane warzywa	32
<i>Chicken breast / mashed potatoes / cooked vegetables</i>	
Makaron / sos pomidorowy lub z emulsją maślaną	28
<i>Pasta / tomato sauce or with butter emulsion</i>	
Szarlotka / lody waniliowe	26
<i>Apple pie / vanilla ice cream</i>	
Lody waniliowe / kruche ciastko / sos owocowy	26
<i>Vanilla ice cream / shortbread cookie / fruits sauce</i>	

Serwis 10% jest doliczany od sześciu osób *For tables of six or more, a 10% service fee will be added to the bill*
Ceny zawierają podatek VAT i są wyrażone w PLN *Tax (VAT) is included and the prices are expressed in PLN*
Lista alergenów dostępna jest u obsługi *Ask waiter for the list of allergens*

Set I

Amuse bouche

Pierwszy epizod / First episode

Przegrzebki / groszek zielony / soliród / cytrusy / piana z brokuła

Scallop / green peas / sea asparagus / citron / broccoli foam

Intermezzo

Drugi epizod / Second episode

Żebro wołowe / czarny czosnek / burak / kapusta / porzeczka / czerwone wino

Beef rib / black garlic purée / beetroot / charred cabbage / currant / red wine sauce

Pre-dessert

Trzeci epizod / Third episode

Torcik czekoladowy / krystalizowana czekolada / żel z mięty / lody malinowe

Chocolate cake / crystallized chocolate / mint gel / raspberry ice cream

Set II

Amuse bouche

Pierwszy epizod / First episode

Pieczone buraki / pijana koza / melasa / malina

Roasted beetroots / drunken goat cheese / molasses / raspberry

Intermezzo

Drugi epizod / Second episode

Skrei / kukurydza / pomarańcz / skórka wieprzowa / purée z ziół / popcorn

Skrei – winter cod/ corn / blood orange / pork crackling / herb purée / popcorn

Pre-dessert

Trzeci epizod / Third episode

Tarta z kremem pistacjowym / karmelowy ganache / sorbet z limonki

Tart / pistachio cream / caramel ganache / lime sorbet

Serwis 10% jest doliczany od sześciu osób *For tables of six or more, a 10% service fee will be added to the bill*

Ceny zawierają podatek VAT i są wyrażone w PLN *Tax (VAT) is included and the prices are expressed in PLN*

Lista alergenów dostępna jest u obsługi *Ask waiter for the list of allergens*

		Zboża zawierające / Gluten cereals containing gluten	Skorupiaki / Crustaceans and products thereof	Jaja i produkty pochodne / Eggs and products thereof	Ryby i produkty pochodne / Fish and products thereof	Orzeszki ziemne / Peanuts	Soja / Soybeans	Mleko i produkty pochodne / Milk and products thereof	Orzechy / Nuts	Seler / Celery	Gorzyczka / Mustard	Nasiona sezamu / Sesame seeds	Dwutlenek siarki i siarczyny / Sulphur dioxide and sulphites	Łubin / Lupin	Mięczaki / Molluscs
Menu degustacyjne I	Tasting Menu I	+		+	+			+		+	+		+		
Menu degustacyjne II	Tasting Menu II		+	+	+	+	+	+		+				+	+
Przegrzebki	Scallops		+	+	+			+			+				
Śledź	Herring			+	+		+	+	+	+	+				
Krewetki	Shrimps	+	+					+							
Tatar z polędwicy	Beef Tenderloin Tartare	+		+							+		+		
Pasztet wołowy	Beef Pate	+		+				+		+			+	+	
Tortellacci z krewetkami	Tortellacci with shrimps	+	+	+	+			+	+	+					+
Pieczony burak	Roasted Beetroot							+			+				
Talerz przekąsek	Sharing Plate	+						+	+						
Salatka cezar klasyczna	Classic Caesar Salad	+		+					+	+					
Salatka cezar z krewetkami	Caesar Salad with Shrimps	+	+	+				+							
Salatka cezar z kurczakiem	Caesar Salad with Chicken	+		+				+							
Krem z pomidorów	Tomato Soup			+				+							
Zupa z brukwi	Rutabaga soup	+		+				+							
Zupa z trzech gatunków mięs	Clear broth from tree meats	+		+				+		+					
Zupa homarowa	Lobster Bisque	+	+		+			+			+				
Jesiotr	Sturgeon	+	+		+			+						+	+
Makrela	Mackerel	+			+		+	+		+					
Skrei	Skrei	+		+	+			+							
Perliczka	Guinea Fowl	+		+		+				+					
Comber z jelenia	Venison Loin							+							
Steki	Steaks	+	+												+
Kotlet pożarski	Pozharsky Cutlet	+		+				+							
Karkówka Duroc	Duroc Pork Neck							+					+		
Krem z pomidorów	Tomato Soup			+				+							+
Rosół z kurczaka	Chicken Broth	+		+				+							
Żebro wołowe	Beef Rib			+				+							
Burger wołowy	Beef Burger	+		+			+	+			+	+	+		
Spaghetti aglio oglio	Spaghetti Aglio Olio	+		+				+							
Spaghetti aglio oglio z krewetkami	Spaghetti Aglio Olio with Shrimp	+	+	+	+			+							
Fasolka po bretońsku	Breton-style bean stew						+								
Fasolka po bretońsku vege	Breton-style bean stew vege			+			+	+							
Tarta z kremem pistacjowym	Pistachio Cream Tart	+		+				+							
Ganache z herbaty	Tea Ganache	+		+				+							
Krem z pomidorów	Tomato Soup			+				+			+				
Szarlotka	Apple Pie	+		+				+							
Rosół z kurczaka	Chicken Broth	+		+											
Makaron z sosem pomidorowym	Pasta with Tomato Sauce	+		+				+							
Burger z kurczakiem	Chicken Burger	+		+				+			+	+	+		
Fish&chips dzieci	Kids' Fish & Chips	+		+	+			+							
Pierś z kurczaka dzieci	Kids' Chicken Breast			+				+							
Makaron z masłem	Pasta with Butter	+		+				+							
Domowe lody	Homemade Ice Cream	+		+				+							



https://www.instagram.com/solmarina_restaurant



<https://www.facebook.com/solmarinarestaurant>



<https://solmarinarestaurant.pl>



Zeskanuj i oceń – razem tworzymy kulinarne arcydzieło.
Your feedback helps us perfect the art of fine dining.