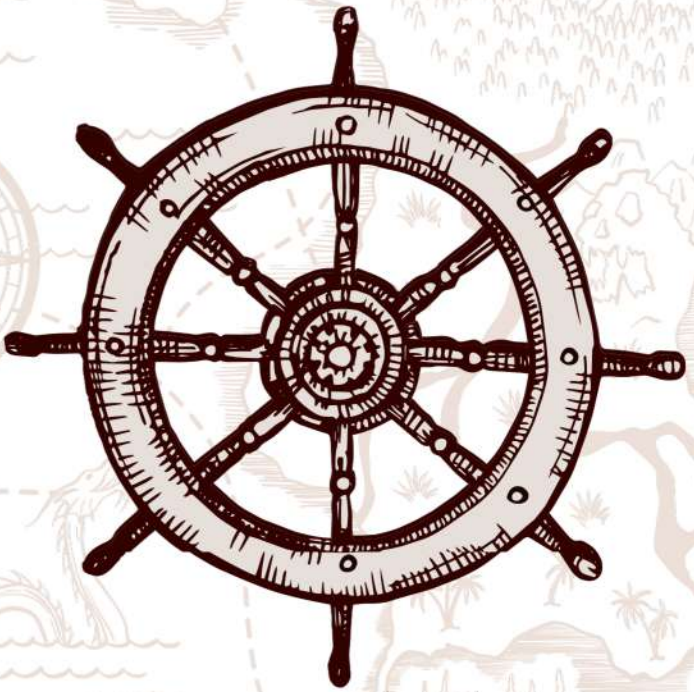
Prosimy rozgośćcie się
w przytulnym wnętrzu naszej Tawerny,

Niech atmosfera wypełniona
żeglarskim duchem przygody,
będzie dla Was przystanią
pełną smaków i wyjątkowych chwil.



Smacznego i udanej podróży
po mapie kulinarnych odkryć.

W naszej kuchni cenimy jakość oraz autentyczność, dlatego współpracujemy z lokalnymi i polskimi przedsiębiorcami, którzy dostarczają nam produkty najwyższej klasy. Dzięki nim możemy serwować dania pełne pasji i smaku, które czerpią z natury i tradycji.

Miód dostarczany jest przez Pasiekę Wędrowną ze Spokojnej. Mięsa trafiają do naszej kuchni prosto od Royal Steak Szwarc. Pomidory z gospodarstwa Malczyk, a wybrane polskie warzywa z naszego Sławskiego ryneczku.

W naszej karcie znajdziecie starannie wyselekcjonowane wina, harmonijnie dopasowane do serwowanych dań. Każda potrawa została wzbogacona o rekomendację sommeliera, a wśród propozycji znajdziecie również wyjątkowe, lokalne wina z winnic Artis i Cantina.



WINA STANDARDOWE



WINA LOKALNE

Wierzymy, że jedzenie powinno odpowiadać nastrojowi i apetytowi chwili, dlatego stworzyliśmy nową formułę dań – elastyczną i dopasowaną do Waszych potrzeb. Teraz to Państwo mogą zdecydować jak będzie wyglądało danie główne.

Nasze startery to perfekcyjny wstęp do kulinarnego spektaklu Starej Tawerny. Przygotowane z niezwykłą starannością, stanowią idealne wprowadzenie do dalszych kulinarnych odkryć.



Pieczywo z masłem rakowym

15 zł





Śledź marynowany w wiśniach

z kremową śmietaną łączy się
z pikantnością oliwy chilli

39 zł





Tatar wołowy

w nowoczesnym wydaniu z chrustem z ziemniaka
oraz kremowym żółtkiem

55 zł





Mule w sosie winno-maślanym

z nutą parmezanu, soczystymi pomidorkami cherry
i aromatem świeżych ziół

39 zł



Wszystkie przystawki podawane są ze świeżo wypiekaną focaccią, która doskonale komponuje delikatność i złożoność smaków.

Dla grup od 8 osób doliczamy opłatę serwisową 10%.

Przypływ smaków na horyzoncie!
Nasze żeglarskie zupy to idealny początek
kulinarnej podróży w Starej Tawernie.



Chłodnik z ogórka

na maślance z dodatkiem kopru i czosnku (275 ml)

32 zł



Zupa rybna na mleczku kokosowym

oparta na dorszu z dodatkiem oliwy
i aromatycznym lubczykiem (275 ml)

37 zł



Cappuccino z kalafiora

z nutą oliwy z pora oraz kruszonymi pistacjami (275 ml)

33 zł

(dodatki: focaccia 5 zł)

Dla grup od 8 osób doliczamy opłatę serwisową 10%.

Łącz smaki, odkrywaj nowe połączenia, podążaj za kulinarnym wiatrem – tak, by każdy talerz idealnie pasował do Twojego nastroju i apetytu.

1

To tutaj zaczyna się kulinarna opowieść.
Wybierz główny składnik – mięso, rybę czy wege opcję – i pozwól, by to on wyznaczył kurs Twojemu posiłkowi.

MIĘSA

Schab w panko — 42 zł
z kremowym majonezem kewpie (300 g)

Polędwica wołowa — 110 zł
z pikantnym sosem chimichurri (200 g)

Mielony z wołowiny/indyka — 34 zł
z dodatkiem sera Grana Padano (200 g)

Wątróbka z królika — 42 zł
z wyrazistymi wiśniami (200 g)

DRÓB

Pierś z kaczki SV — 38 zł
z glazurą morelową (250 g)

Perliczka Supreme — 58 zł
z pikantnym sosem chimichurri (170 g)

RYBY

Gładzica — 42 zł
z karmelizowaną cytryną (400 g)

Stek z łososia — 45 zł
z ziołami (200 g)

WEGAŃSKIE

Pieczona młoda kapusta — 35 zł
w glazurze miso (400 g)

Dla grup od 8 osób doliczamy opłatę serwisową 10%.

2

Wyselekcjonowane sezonowe dodatki roślinne to świeżość, która dopełnia całość. Tworzą smakowy balans, podkreślają to, co w daniu najważniejsze.

Młoda kapusta zasmażana z chorizo (150 g)	14 zł
Por pieczony w maśle w panko (150 g)	17 zł
Fasolka szparagowa z oliwą chili i orzechami laskowymi (150 g)	17 zł
Zielone warzywa w tempurze z majonezem cytrynowym (150 g)	18 zł

3

Niepozorne, a jednak istotne. Treściwe dodatki tworzą fundament, na którym spoczywa cała kompozycja.

Ziemniaki z ogniska z tzatzyki (150 g)	9 zł
Maślane puree z serem Grana Padano i szczypiorkiem (150 g)	12 zł
Gnocchi w emulsji maślanej z szałwią (150 g)	17 zł
Frytki extra crunchy (150 g)	12 zł
Frytki z batata (150 g)	18 zł

SOSY:

Kurkowy 12 zł | Demi glace 10 z | Pieprzowy 8 zł | Ketchup 3zł

Dla grup od 8 osób doliczamy opłatę serwisową 10%.

Zapraszamy na wędrówkę przez krainę makaronów,
ręcznie przygotowywanych przez naszych kucharzy,
gdzie każdy kęs przenosi w świat wyjątkowych smaków.

Emil Bauer Terrorist Sauvignon Blanc

Spaghetti z krewetkami

w aksamitnym sosie winno-maślanym
z dodatkiem świeżych pomidorków cherry i rukoli

59 zł

Winnica Cantina Sauvignon Blanc

Dominio De Unx

Spaghetti carbonara

z dojrzewającym guanciale, nutą świeżo mielonego pieprzu,
kremowym żółtkiem oraz parmezanem

42 zł

Winnica Cantina Hibernal

Odkryjcie świat bogatych smaków naszego klasycznego burgera,
przygotowanego z dbałością o każdy detal,
taki jak bułka, którą pieczemy sami na miejscu.

Donna Marzia Primitivo Salento

Burger wołowy

burger z 180 gramów soczystej wołowiny, serwowany z karmelizowaną
czerwoną cebulą, bekonem, cheddarem, piklami, świeżą sałatą
oraz niepowtarzalnym sosem mango chilli mayo

46 zł

Winnica Cantina Regent

(dodatki: podwójne mięso 16 zł | frytki 12 zł | frytki z batatów 18 zł)

Dla grup od 8 osób doliczamy opłatę serwisową 10%.

Wejdźcie do ogrodu pełnego roślinnych delikatesów, gdzie zielone kreacje smakowe czekają, by zaskoczyć Was swoją różnorodnością i głębią.



Sałatka Grecki Kurs

soczyste pomidory z wyrazistą, kruszoną kozio-owczą fetą
z dodatkiem octu balsamicznego

45 zł





Sałatka "Letnia równowaga"

świeża kompozycja sałat z chrupiącym kurczakiem w panko,
soczystymi borówkami oraz granatem, z dodatkiem suszonych pomidorów
przełamanymi słonymi oliwkami calamanta.

65 zł



Pora na przygodę kulinarną dla najmłodszych, gdzie
Bao z kurczakiem w panko i pożywne gnocchi czekają,
aby zachwycić i zaspokoić małe brzuszki.

Bao z kurczakiem w panko

delikatna bułeczka bao, wypełnione chrupiącym kurczakiem w panierce panko,
z dodatkiem łagodnego majonezu i świeżej roszponki

18 zł

Gnocchi w sosie pomidorowym

proste, ale zachwycające danie,
które z łatwością zaspokoi dziecięce apetyty

16 zł

Sałatki podawane są ze świeżo wypiekaną focaccią,
która doskonale komponuje delikatność i złożoność smaków.

Dla grup od 8 osób doliczamy opłatę serwisową 10%.

Na koniec podróży po naszym menu pozwólcie sobie na chwilę słodyczy.

Tarta cytrynowa z bezą szwajcarską
24 zł

Basbousa z morelami
24 zł

Podziel się ze swoim pupilem

Wołowina dla psa
29 zł

Lista alergenów



DANIE WEGETARIAŃSKIE

DANIE WEGAŃSKIE

Napoje zimne

Pepsi Zero Cukru 200ml	10 zł
Pepsi 200 ml	10 zł
Mirinda 200 ml	10 zł
7-up 200 ml	10 zł
Schweppes Indian Tonic 200 ml	10 zł
Soki Toma 200 ml (pomarańcza lub jabłko)	10 zł
Woda niegazowana Krystaliczne Źródło 300 ml	8 zł
Woda gazowana Krystaliczne Źródło 300 ml	8 zł
Dzbanek wody z owocami i miętą 1,0 l	16 zł
Świeżo wyciskany sok z pomarańczy 300 ml	24 zł

Lemoniada

	200 ml / 1.0 l
Bargamotka	19 zł / 38 zł
Kwiat bzu	19 zł / 38 zł
Lawendowa	19 zł / 38 zł
Marakuja	19 zł / 38 zł

Napoje ciepłe

Espresso / Doppio	12 zł / 14 zł
Espresso Macchiato	12 zł
Americano	14 zł
Cappuccino	14 zł
Caffe latte	15 zł
Flat White	14 zł
Napar z lipy i malinami	22 zł
Herbata RichMont	14 zł

(Earl Grey, Gunpowder Green, White Pearl of Fujian, Forest Fruits, Peppermint Green, Mexican Dream, Rasberry Pear, Spicy Cinnamon, Ceylon Gold, Rosemary Orange, Ginger Paradise, Peacg Lemon Star)

Piwa

PIWA BECZKOWE	0.3 l / 0.5 l
Książęce Lager 5 %	15 zł / 17 zł
Książęce Złote Pszeniczne 4,9 %	15 zł / 17 zł
Kozel Ležák 4,6 %	15 zł / 17 zł
PIWO BUTELKOWE	0.5 l
Książęce Złote Pszeniczne 4,9 %	17 zł
Książęce IPA 5,4 %	17 zł
Książęce Cherry Ale 4,1 %	17 zł
Kozel Ležák 4,6 %	17 zł
Kozel Černý 3,8 %	17 zł
PIWO BEZALKOHOLOWE	0.5 l
Książęce Złote Pszeniczne 0%	17 zł
Kozel 0%	17 zł
PIWO KRAFTOWE	0.5 l
Sławskie Złote Pszeniczne 4,8 %	20 zł
Złotobrody PILS 4,8 %	20 zł
Podróżnik AIPA 5,2 %	20 zł
Bursztynowy Żagiel LAGER 4,8 %	20 zł
Tango z mango 4,5 %	20 zł
Daleko od rumu APA 0%	20 zł
SOK DO PIWA	40 ml
Malinowy / Imbirowy	2 zł

Drinki

HUGO 34 zł
Syrop z czarnego bzu / prosecco / woda gazowana / limonka / lód

MOJITO 32 zł
Rum / woda gazowana / limonka / mięta / brązowy cukier / lód

ROSE CLOUD 32 zł
Wódka / grenadyna / syrop różany / białko / sok jabłkowy / tonic / sok z limonki

PORN STAR MARTINI 36 zł
Wódka waniliowa / puree marakuja / sok z limonki / syrop cukrowy / prosecco

APEROL SPRITZ 34 zł
Aperol / prosecco / woda gazowana / pomarańcza / lód

APEROL SPRITZ MARAKUJA 36 zł
Aperol / prosecco / woda gazowana / puree marakuja / lód

NEGRONI 34 zł
Gin / campari / wermut rosso

WHISKY SOUR 34 zł
Whisky / sok z limonki / białko / angustura

CUBA LIBRE 34 zł
Rum / Pepsi / limonka / lód

BLUE HAWAII 36 zł
Rum / blue curacao / sok kokosowy / sok ananasowy / sok z limonki / wiórki kokosowe

Drinki Bezalkoholowe

APEROL SPRITZ 0% 32 zl
Aperol 0% / prosecco 0% / woda gazowana / pomarańcza / lód

APEROL SPRITZ MARAKUJA 0% 32 zł
Aperol 0% / prosecco 0% / puree marakuja / woda gazowana / pomarańcza / lód

HUGO 0% 32 zł
Prosecco 0% / syrop z czarnego bzu / woda gazowana / sok z limonki / lód

MOHITO 0% 32 zł
Rum 0% / woda gazowana / limonka / mięta / brązowy cukier / lód

Alkohole Mocne

RUM	40ml / 0.7l
Kraken Spiced Black Rum 40 %	24 zł / 280 zł
Sailor Jerry 40 %	18 zł / 220 zł
Shipmaster Gold 37,5 %	18 zł / 220 zł
Shipmaster Silver 37,5 %	18 zł / 220 zł

WÓDKA BIAŁA	40ml / 0.5l
Marina Bols 40 %	16 zł / 110 zł
Bocian 40 %	16 zł / 110 zł
Chopin 40 %	18 zł / 220 zł
Pan Tadeusz 40 %	16 zł / 120 zł
J.A. Baczewski 40 %	17 zł / 150 zł
Absolut Blue 40 %	17 zł / 140 zł
Klasztorna Ziamniak 40 %	18 zł / 120 zł

	40ml / 0.7l
Grey Goose 40 %	27 zł / 320 zł
Reyka 40 %	25 zł / 360 zł

WÓDKI SMAKOWE	40ml / 0.5l
Marina Bols Vanillia 37,5 %	18 zł / 120 zł
Klasztorna Wiśniówka 40 %	18 zł / 120 zł
Klasztorna Księżycówka 40 %	18 zł / 120 zł
Klasztorna Pigwa 30 %	18 zł / 120 zł
Klasztorna Cytrynówka 30 %	18 zł / 120 zł

WHISKY SZKOCKA	40ml / 0.7l
Monkey Shoulder 40 %	27 zł / 320 zł
Johnnie Walker Black 40 %	20 zł / 290 zł

WHISKEY AMERYKAŃSKA	40ml / 0.7l
Jack Daniels Single 40 %	24 zł / 280 zł

WHISKY SZKOCKA SINGLE MALT	40ml / 0.7l
Glenfiddich 12 YO 40 %	28 zł / 360 zł

WHISKEY IRLANDZKA	40ml / 0.7l
Tullamore D.E.W. Original 40 %	27 zł / 320 zł

BOURBON	40ml / 0.7l
Wild Turkey 81 Proof 40,5 %	27 zł / 320 zł

GIN	40ml / 0.5l
Breslauer Lomongrass 43,5 %	27 zł / 320 zł
Breslauer Classic 43,5 %	27 zł / 320 zł
Breslauer Curacao 43,5 %	27 zł / 320 zł

TEQUILA	40ml / 0.7l
Sierra Silver 38 %	18 zł / 240 zł

LIQUERS	40ml / 0.7l
Jagermeister 35 %	18 zł / 210 zł
Cointreau 40 %	18 zł / 210 zł
Bailey's 17 %	18 zł / 210 zł

BRANDY	40ml / 0.7l
Metaxa *7* 40 %	27 zł / 320 zł

Tutaj kończy się nasza kulinarna podróż,
ale to nie koniec odkrywania smaków!
Zachęcamy do odwiedzenia naszych profili
na Facebooku i Instagramie, gdzie znajdziecie więcej
inspiracji, nowości i wyjątkowych dań,
które pojawiają się poza kartą.

Facebook

Instagram

Jeśli chcecie wspólnie z nami ruszyć w rejs
współpracy, serdecznie zapraszamy do kontaktu:
staratawerna@marinaslawa.pl.