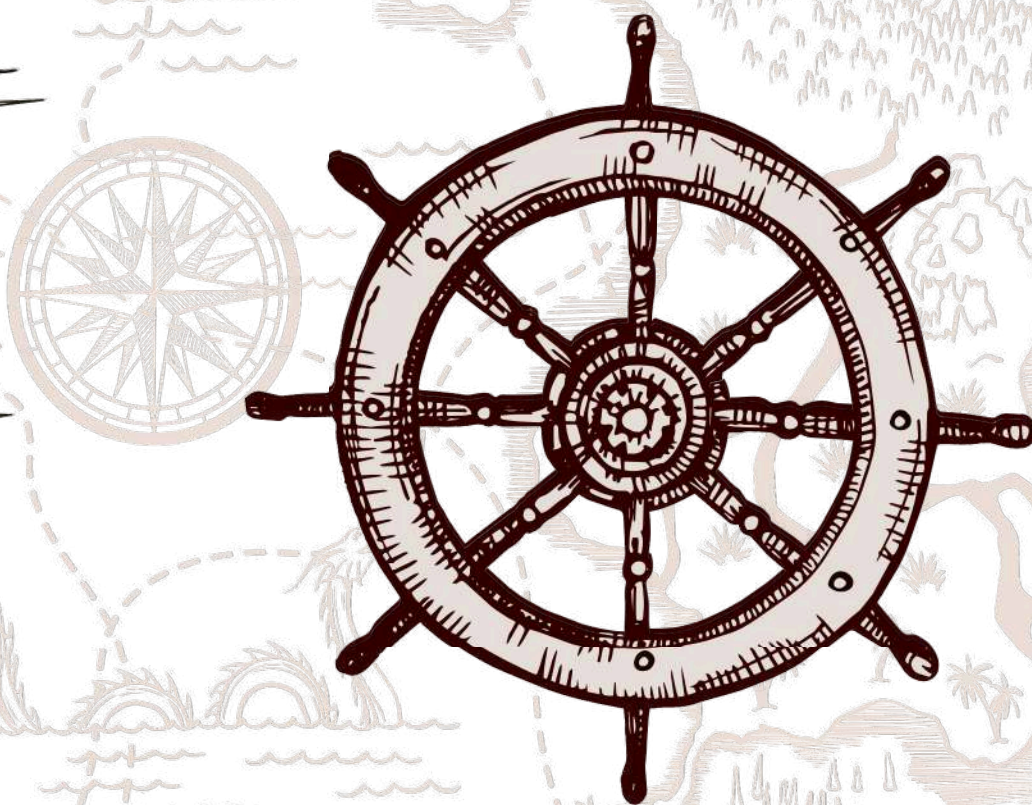
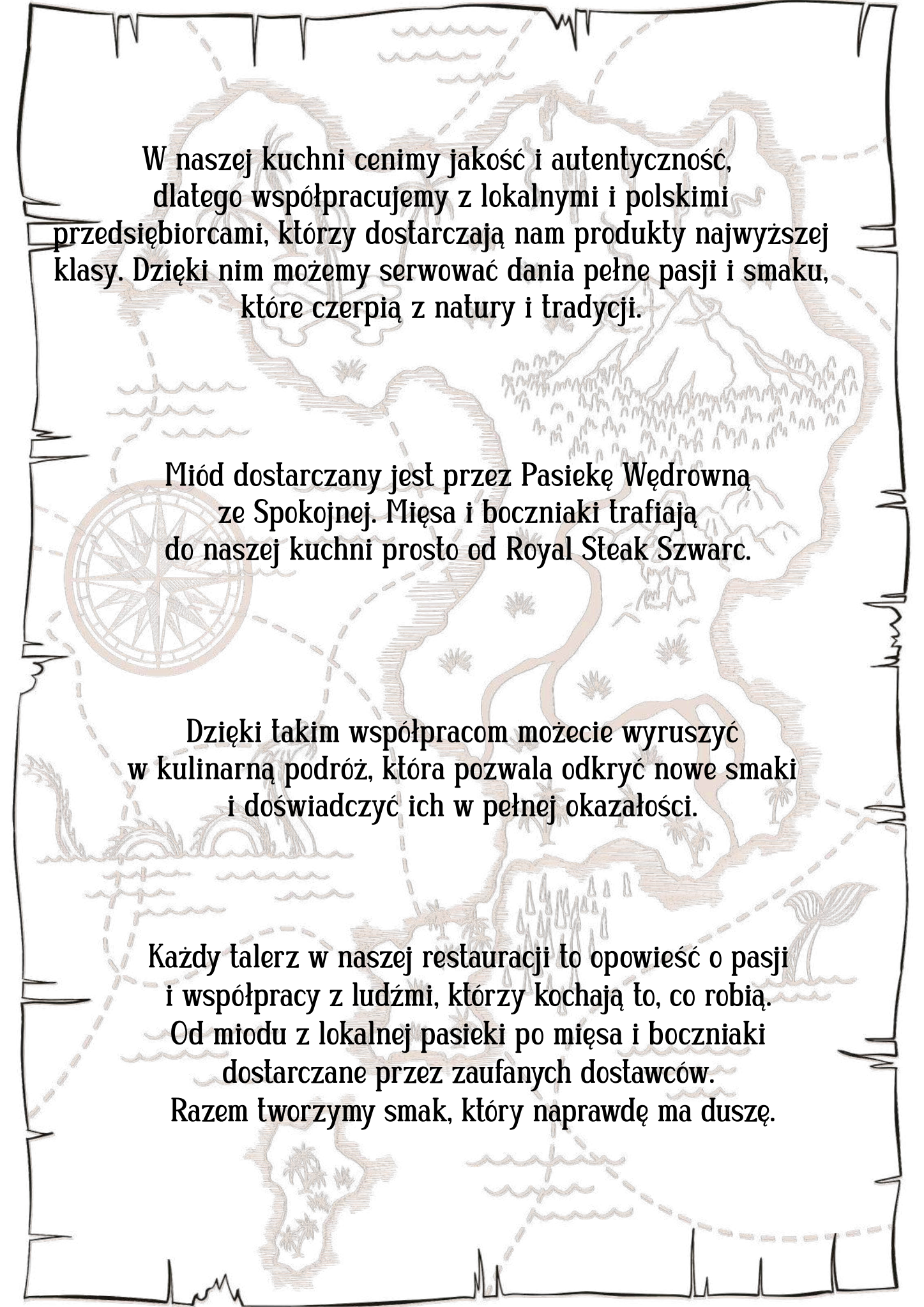


Prosimy rozgościć się
w przytulnym wnętrzu naszej Tawerny.

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



Smacznego i dobrej podróży po
mapie kulinarnych odkryć.



W naszej kuchni cenimy jakość i 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 i boczniaki trafiają
do naszej kuchni prosto od Royal Steak Szwarc.

Dzięki takim współpracom możecie wyruszyć
w kulinarną podróż, która pozwala odkryć nowe smaki
i doświadczyć ich w pełnej okazałości.

Każdy talerz w naszej restauracji to opowieść o pasji
i współpracy z ludźmi, którzy kochają to, co robią.
Od miodu z lokalnej pasieki po mięsa i boczniaki
dostarczane przez zaufanych dostawców.
Razem tworzymy smak, który naprawdę ma duszę.

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



Paté z gęsiny

podawany z chrupiącym pieczywem
i jagodą kamczacką

15 zł



Śledź marynowany w wiśniach

z kremowym crème fraîche,
który łączy się z pikantnością oliwy chilli

39 zł



Tatar wołowy

w wyjątkowym wydaniu,
podawany z marynowanymi opienkami

55 zł



Mule w sosie winno-maślanym

z nutą parmezanu, świeżością pomidorków cherry
i aromatem świeżych ziół

39 zł



Krewetki

podawane w sosie winno maślanym,
z nutą czosnku i świeżych ziół

39 zł

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

Dla grup od 8 osób doliczamy opłatę serwisową 10%.

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



Krem borowikowy (275 ml)

z chrustem pietruszkowym
i wykwintną oliwą truflową

27 zł



Kapuśniak na wędzonce (275 ml)

aromatyczna zupa z kiszonej kapusty,
podawana z wędzonym żeberkiem

25 zł



Zupa z łososia (275 ml)

esencjonalny wywar powstający na bazie łososia
wzbogacony białym winem

33 zł



Rosół (275 ml)

rozgrzewający wywar z trzech mięs,
podawany z kluskami,
aromatyczną pietruszką i marchewką

23 zł

(dodatki: focaccia 5 zł)

Dla grup od 8 osób doliczamy opłatę serwisową 10%

Przemierzcie krainę kulinarnego bogactwa, gdzie grillowane, smażone i pieczone dania, tworzą prawdziwą symfonię smaków.



Pierś z kaczki (250 g)

z purée z pieczonego selera i jabłka, modrą kapustą
oraz sosem z czerwonego wina i zurawiny

69 zł



Konfitowany boczniak (200 g)

na purée z pieczonych warzyw korzeniowych
z piklowaną czerwoną kapustą

38 zł



Wątróbka z królika (200 g)

z wiśniami na purée ziemniaczanym
i kompresowanym w occie burakiem

45 zł



Karkówka (200 g)

z kluskami śląskimi w sosie demi glace
oraz kompresowanymi burakami

56 zł

Dla grup od 8 osób doliczamy opłatę serwisową 10%.

Odkryjcie smakowy archipelag — od grillowanych wysp
po pieczone lądy i smażone zatoki pełne aromatu.

Faszerowana pierś z kurczaka (280 g)

z grillowanymi grzybami i purée ziemniaczanym
z sosem beszamelowym

65 zł

Polędwica wołowa (200 g)

z pieczonymi ziemniakami, grillowanymi pieczarkami
i boczniakami z sosem z pieczonego czosnku

120 zł

Kotlet schabowy (200 g)

z purée ziemniaczanym
i zasmażaną kapustą

59 zł

Konfitowane udo z gęsi (525 g)

z piklowaną czerwoną kapustą,
kluszkami śląskimi
i sosem z czerwonego wina i żurawiny

130 zł

Tomahawk wieprzowy (400 g)

z pieczonymi ziemniakami,
musztardowym demi glace
oraz sałatka vinegreť

69 zł

Dla grup od 8 osób doliczamy opłatę serwisową 10%.

Tutaj odkryjecie skarby wód przeniesione bezpośrednio na Wasze talerze. Dania z sandacza oraz łososia są gotowe, aby oczarować Was swoją świeżością i delikatnością.



Pieczony filet z sandacza (200 g)

podany na risotto
z porem i oliwą sosnową

65 zł



Stek z łososia (180 g)

podany z kaszą bulgur z masłem, tymiankiem
i piklowaną czerwoną kapustą

65 zł

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



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

(dodatki: podwójne mięso 16 zł | frytki 12 zł | frytki z batatów 17 zł)

Dla grup od 8 osób doliczamy opłatę serwisową 10%.

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



Spaghetti z krewetkami

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

49 zł



Spaghetti Carbonara

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

42 zł



Orzo

z aromatycznymi leśnymi grzybami,
kremowym sosem śmietanowym
i unikalną oliwą sosnową

35 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 "Kurs na smak"

z rukolą, smażonym boczniakiem,
aksamitnym twarogiem solankowym,
kompresowanym burakiem, sosem vinegrette oraz pestkami dyni

42 zł

Sałatka Cezar

z chrupiącą sałatą rzymską, grana padano,
grzankami, anchovice,
filetem z kurczaka supreme 120 g

45 zł

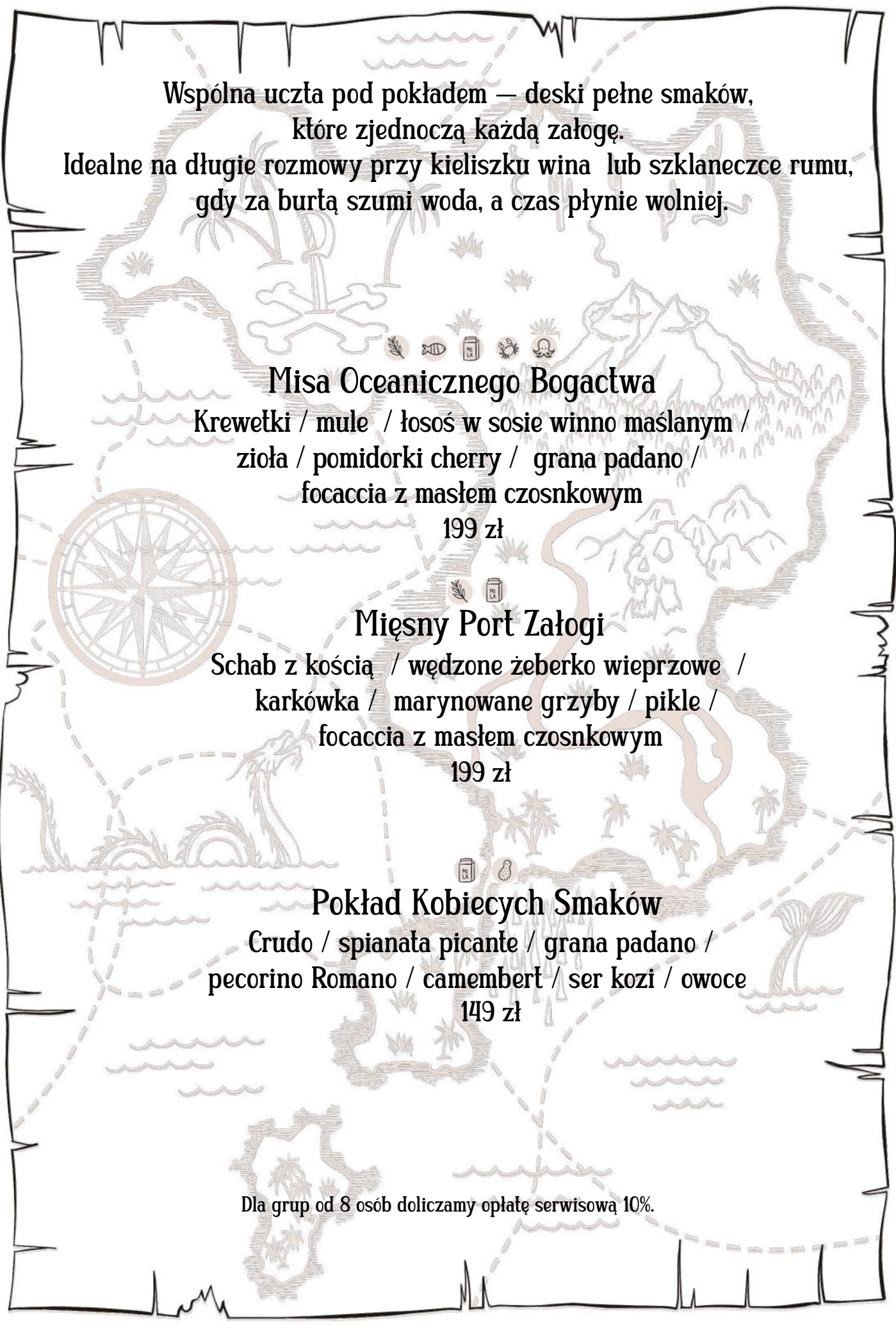
Sałatki podawane są ze świeżo wypiekana focaccia,
która doskonale uzupełnia delikatność i złożoność smaków.

Dodatki:

Pieczone ziemniaki z tzatziki (150 g)	12 zł
Frytki z batatów (150 g)	17 zł
Frytki extra crunchy (150 g)	12 zł
Sos Demi Glace (50 ml)	10 zł
Ćwikła z chrzanem	5 zł
Ketchup	5 zł
Musztarda	5 zł

Dla grup od 8 osób doliczamy opłatę serwisową 10%.

Wspólna uczta pod pokładem — deski pełne smaków,
które zjednoczą każdą załogę.
Idealne na długie rozmowy przy kieliszku wina lub szklaneczce rumu,
gdy za burtą szumi woda, a czas płynie wolniej.



Misa Oceanicznego Bogactwa

Krewetki / mule / łosoś w sosie winno maślanym /
ziola / pomidorki cherry / grana padano /
focaccia z masłem czosnkowym

199 zł

Mięsny Port Załogi

Schab z kością / wędzone żeberko wieprzowe /
karkówka / marynowane grzyby / pikle /
focaccia z masłem czosnkowym

199 zł

Pokład Kobięcych Smaków

Crudo / spianała picante / grana padano /
pecorino Romano / camembert / ser kozi / owoce

149 zł

Dla grup od 8 osób doliczamy opłatę serwisową 10%.

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



Beza Pavlova

z aksamitnym kremem kawowym
i jagodą kamczacką

25 zł



Gruszka na gorąco

z chrupiącym crumble
o korzennym aromacie

25 zł

Podziel się ze swoim pupilem

Wołowina dla psa

29 zł

Lista alergenów



SEZAM



MIECZAKI



SKORUPIAKI



LUBIN



GORCZYCA



SELER



MLEKO



SOJA



GLUTEN



RYBY



JAJA



ORZECHY



DANIE
WEGETARIAŃSKIE

Herbaty i Napary

Napar z lipy i maliny	25 zł
Napar z kwiatu klitorii	25 zł
Napar z czerwonych owoców	25 zł
Herbata Richmond (zapytaj obsługi o smaki)	14 zł

Kawy

Espresso / Doppio	12 zł / 14 zł
Espresso Macchiato	12 zł
Americano	14 zł
Cappuccino	16 zł
Caffè latte	16 zł
Flat White	17 zł

Napoje zimne

 Pepsi Max 200 ml	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	9 zł
 Woda gazowana Krystaliczne Źródło 300 ml	9 zł
Dzbanek wody z owocami i miętą 1,0 l	16 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

Podziel się opinią!



Opinie Google

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