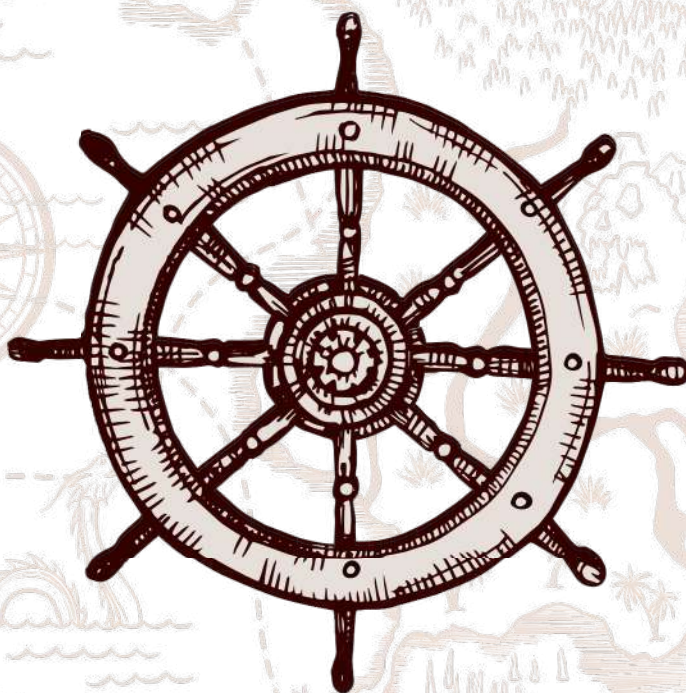
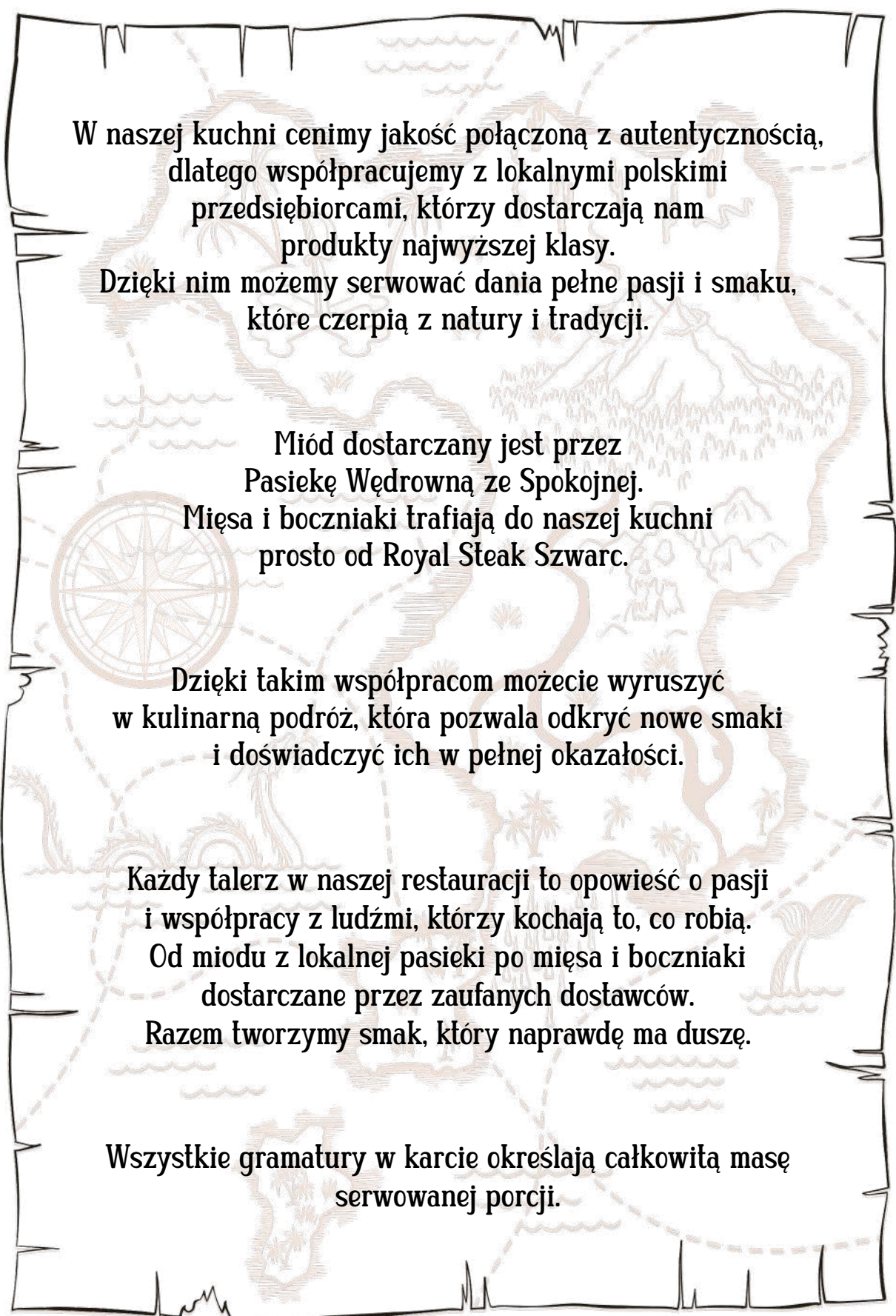


Prosimy rozgośćcie się
w przytulnym wnętrzu naszej Tawerny.

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



Smacznego!
Dobrej podróży po mapie kulinarnych odkryć.



W naszej kuchni cenimy jakość połączoną z autentycznością,
dlatego współpracujemy z lokalnymi 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 Szwarz.

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.

Wszystkie gramatury w karcie określają całkowitą masę
serwowanej porcji.

Wkładka Komandora

Wyborne dania dla prawdziwych wilków morskich i miłośników dobrej kuchni - obowiązuje poza weekendami.



Golonka Kapitana

serwowana z kapustą zasmażaną, musztardą,
chrzanem wraz ze świeżym pieczywem.

(750 g) 69 zł



Kotlet schabowy Oficera Alexa

marynowany w soku z kiszonej kapusty,
podany z purée ziemniaczanym i zasmażaną kapustą.

(450 g) 59 zł



Kotlet schabowy Nawigatora

marynowany w mleku z cebulą,
podawany z purée ziemniaczanym wraz z zasmażaną kapustą.

(450 g) 59 zł



Żeberka Bosmana

w aromatycznej glazurze musztardowo-miodowej,
z dodatkiem pieczonych ziemniaków i sałatki.

(650 g) 85 zł



Placek Sternika

serwowany z gulaszem i dodatkiem crème fraîche.

(500 g) 59 zł

Dla grup od 8 osób doliczamy opłatę serwisową 10%.

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



Śledź marynowany w wiśniach

z aksamitnym crème fraîche, który łączy się
z pikantnością oliwy chilli.

(75 g) 39 zł



Tatar wołowy

w wyjątkowym wydaniu,
podawany z marynowanymi opieńkami.

(125 g) 55 zł



Mule w sosie winno-maślanym

z nutą parmezanu, świeżością pomidorków cherry
i aromatem świeżych ziół.

(300 g) 39 zł



Krewetki

podawane w sosie winno-maślanym
z nutą czosnku i świeżych ziół.

(125 g) 39 zł

Wszystkie przystawki podawane są ze świeżo wypiekaną focaccią,
która doskonale uzupełnia delikatność i głębię 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

z chrustem pietruszkowym i wykwinną
oliwą truflową.

(275 ml) 27 zł



Kapuśniak na wędzonce

aromatyczna zupa z kiszonej kapusty, podawana
z wędzonym żeberkiem.

(275 ml) 26 zł



Rosół staropolski

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

(275 ml) 25 zł

(dodatki: focaccia 5 zł) (100 g)

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

z purée ziemniaczanym, modrą kapustą oraz sosem z czerwonego wina i żurawiny.

(450 g) 69 zł



Bocznik w panko

podawany z delikatnym purée ziemniaczanym i zielonymi warzywami.

(450 g) 48 zł



Tomahawk wieprzowy

podawany z sosem musztardowym z pieczonymi ziemniakami, wraz z sałatką z sosem winegreł.

(750 g) 75 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

z grillowanymi grzybami i purée ziemniaczanym,
z sosem beszamelowym.

(470 g) 68 zł



Poledwica wołowa

z pieczonymi ziemniakami, grillowanymi pieczarkami
i bocznikami z sosem z pieczonego czosnku.

(470 g) 130 zł



Comber z jelenia

delikatna dziczyzna łączy się z pieczonymi ziemniakami,
chrustem z pietruszki, sosem demi glace oraz dzikim brokułem.

(500 g) 125 zł

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



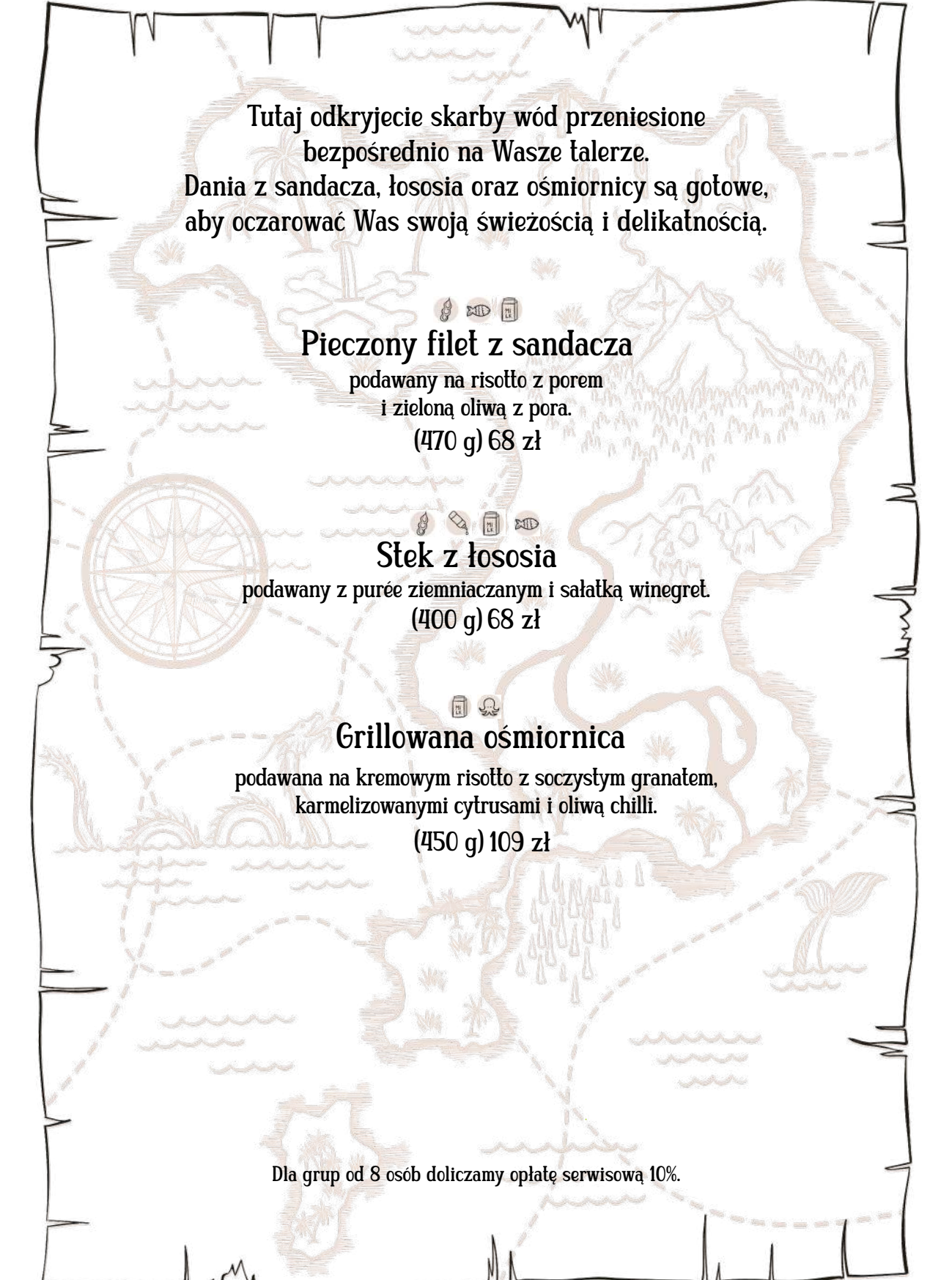
Burger wołowy

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

(320 g) 46 zł

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

Dla grup od 8 osób doliczamy opłatę serwisową 10%.



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



Pieczony fileć z sandacza

podawany na risotto z porami
i zieloną oliwą z pora.

(470 g) 68 zł



Stek z łososia

podawany z purée ziemniaczanym i sałatką winogret.

(400 g) 68 zł



Grillowana ośmiornica

podawana na kremowym risotto z soczystym granatem,
karmelizowanymi cytrusami i oliwą chilli.

(450 g) 109 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.

(350 g) 49 zł



Spaghetti carbonara

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

(350 g) 45 zł

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 oraz łosoś w sosie winno-maślanym, z dodatkiem ziół, pomidorków
cherry i sera grana padano, podawane z focaccia oraz masłem czosnkowym.

(700 g) 199 zł



Deska włoskich przysmaków

Crudo ze spianatą piccante, serami grana padano, pecorino romano,
camembert oraz serem kozim, podawane z owocami.

(450 g) 149 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.



Salatka Leśna

z rukolą, smażonym boczniakiem,
aksamiłnym twarogiem solankowym,
kompresowanym burakiem, sosem winegreł oraz pestkami dyni.
(190 g) 42 zł



Salatka Cezar

z filetem z kurczaka supreme 120 g,
chrupiącą sałatą rzymską, grana padano,
grzankami, anchois.
(220 g) 45 zł

Salatki podawane są ze świeżo wypiekaną focaccia,
która doskonale uzupełnia delikatność i złożoność smaków.

Dodatki:

Pieczone ziemniaki z sosem tzatziki (150 g)	14 zł
Frytki z batatów (150 g)	17 zł
Frytki extra crunchy (150 g)	12 zł
Sos demi glace (50 ml)	10 zł
Śmietana (30 g)	8 zł
Ketchup (30 g)	4 zł
Musztarda (30 g)	4 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.

(120 g) 28 zł



Gruszka na gorąco

z chrupiącym crumble o korzennym aromacie
i lodami waniliowymi.

(190 g) 28 zł

Kapitański przysmak dla Twojego pupila.

Wołowina dla psa

(100 g) 29 zł

Lista alergenów



SEZAM



MIECZAKI



SKORUPIAKI



LUBIN



GORCZYCA



SELER



MLEKO



SOJA



GLUTEN



RYBY



JAJA



ORZECHY



DANIE
WEGETARIAŃSKIE



MENU DLA DZIECI

Pora na przygodę dla najmłodszych.



Rosół "Na spróbowanie"

podawany z makaronem jak u babci, bez zielonego.

(275 ml) 25 zł



Burger bao "Tylko gryza"

bułeczka na parze z chrupiącym kurczakiem
w panko z majonezem.

(130 g) 25 zł



Spaghetti "Nie jestem głodny"

podawane z sosem alla ragu i pysznym serem Grana Padano.

(270 g) 26 zł



Filet z kurczaka "Obojętnie"

w chrupiącym panko podawany z purée ziemniaczanym.

(220 g) 25 zł



Dla grup od 8 osób doliczamy opłatę serwisową 10%.

Kawy

Espresso / Doppio (30 ml) / (60 ml)	12 zł / 14 zł
Espresso Macchiato (70 ml)	12 zł
Americano (150 ml)	14 zł
Cappuccino (200 ml)	16 zł
Caffè latte (350 ml)	16 zł
Flat White (200 ml)	17 zł
Irish Coffee (whisky + kawa + bita śmietana) (200 ml)	30 zł

Podziel się wrażeniami z wizyty w Google, pokaż wystawioną opinię kelnerowi i odbierz dowolną kawę z menu gratis (z wyjątkiem Irish Coffee).

Herbaty i Napary

Napar z rokitnika (250 ml)	25 zł
Napar z kwiatu klitorii (250 ml)	25 zł
Napar z lipy i maliny (250 ml)	25 zł
Herbata Richmond (350 ml) (zapytaj obsługi o smaki)	14 zł

Napoje zimne

 Pepsi Max (200 ml)	11 zł
 Pepsi (200 ml)	11 zł
 Mirinda (200 ml)	11 zł
 7-up (200 ml)	11 zł
 Schweppes Indian Tonic (200 ml)	11 zł
 Soki Toma (pomarańcza, jabłko, czarna porzeczka) (200 ml)	11 zł
 Woda niegazowana Aqua Carpatica (330 ml)	11 zł
 Woda gazowana Aqua Carpatica (330 ml)	11 zł
Dzbanek wody z owocami (1,0 l)	16 zł

Piwa

PIWA BECZKOWE

Kozel Leżak

Peroni Nastro Azzurro

0,3 l / 0,5 l

15 zł / 17 zł

/ 23 zł

PIWA KRAFTOWE

Sławskie Złote Pszeniczne

Złotobrody PILS

Podróżnik AIPA

Bursztynowy Żagiel LAGER

0,5 l

20 zł

20 zł

20 zł

20 zł

PIWA BUTELKOWE

Książęce Złote Pszeniczne

Książęce IPA

Książęce Cherry Ale

Kozel Leżak

Kozel Černý

0,5 l

17 zł

17 zł

17 zł

17 zł

17 zł

PIWA BEZALKOHOLOWE

Książęce Złote Pszeniczne 0%

Kozel 0%

Daleko od rumu APA 0% Kraftowe

0,5 l

17 zł

17 zł

17 zł

Malinowy sok do piwa

30 ml / 2 zł

Drinki

% / 0%

BLUE LAGOON (200 ml)

34 zł / 34 zł

Wódka / 7 Up / Blue Curaçao / sok z limonki

ESPRESSO MARTINI (200 ml)

38 zł / -

Espresso / rum / syrop cukrowy

PORTO MARINA (200 ml)

36 zł / -

Rum / sok jabłkowy / sok z limonki / grenadyna / syrop brzoskwiniowy

ROSE CLOUD (200 ml)

34 zł / 34 zł

Wódka / syrop różany / sok z limonki / białko / sok jabłkowy / Schweppes

ULTRA FIOLET BY MARINA (200 ml)

36 zł / 34 zł

Gin / sok z limonki / białko / kwiaty klitorii

APEROL SPRITZ (230 ml)

34 zł / 32 zł

Aperol / prosecco / woda gazowana / pomarańcza
(zapytaj obsługi o dostępne smaki puree)

GRZANE WINO (250 ml)

25 zł / 25 zł

Czerwone wino / pomarańcza / cynamon / anyż / goździki

HUGO (250 ml)

34 zł / 32 zł

Prosecco / syrop z czarnego bzu / woda gazowana / sok z limonki

LAWENDOWA FUZZA (200 ml)

34 zł / 34 zł

Gin / syrop lawendowy / białko / sok z limonki

NEGRONI (90 ml)

34 zł / -

Gin / campari / vermouth rosso

PORNSTAR MARTINI (200 ml)

36 zł / 36 zł

Wódka waniliowa / puree marakuja / sok z limonki / syrop cukrowy / prosecco

WHISKY SOUR (200 ml)

38 zł / -

Whisky / sok z limonki / białko / angostura

Alkohole Mocne

WHISKY

Glenfiddich 12 YO 40%	40 ml / 0,7 l
Monkey Shoulder 40%	32 zł / 420 zł
Jack Daniels Single 40%	24 zł / 310 zł
Tullamore D.E.W. Original 40%	21 zł / 270 zł
Johnnie Walker Black Label 40%	18 zł / 230 zł
	23 zł / 290 zł

BOURBON

Jim Beam 40%	40 ml / 0,7 l
	19 zł / 230 zł

WÓDKA BIAŁA

Marina Bols 40%	40 ml / 0,5 l
Pan Tadeusz 40%	14 zł / 110 zł
Klasztorna Ziemniak 40%	14 zł / 110 zł
Absolut Blue 40%	14 zł / 110 zł
J.A. Baczewski 40%	16 zł / 120 zł
Chopin 40%	21 zł / 170 zł
Żubrówka czarna 40%	20 zł / 210 zł
	19 zł / 150 zł

WÓDKA BIAŁA

Finlandia 40%	40 ml / 0,7 l
Reyka 40%	17 zł / 180 zł
Grey Goose 40%	29 zł / 370 zł
Soplica Szlachetna 40%	22 zł / 270 zł
Stumbras 40%	16 zł / 110 zł
	16 zł / 200 zł

WÓDKA GATUNKOWA

Klasztorna Smakowa 40%	40 ml / 0,5 l
(zapytaj obsługi o smaki)	14 zł / 120 zł
Soplica Gorzka 32%	10 zł / 90 zł
Soplica Wiśniowa 28%	10 zł / 90 zł
Żubrówka Bison Grass 37,5%	12 zł / 150 zł

RUM

Sailor Jerry 40%	40 ml / 0,7 l
Plantation 40%	19 zł / 210 zł
Bacardi Carta Blanca 37,5%	23 zł / 260 zł
Kraken Spiced Black 40%	16 zł / 160 zł
Kraken Black Spiced Roast	22 zł / 240 zł
Coffee 40%	22 zł / 240 zł
Barraca 5YO 30%	18 zł / 180 zł

GIN

Gordon's 37,5%	40 ml / 0,7 l
Gordon's Pink 38%	16 zł / 160 zł
Tenjaku 37,5%	16 zł / 160 zł
	18 zł / 180 zł

TEQUILA

Sierra Silver 38%	40 ml / 0,7 l
Salitos Silver 38%	21 zł / 290 zł
	17 zł / 240 zł

LIQUEURS

Jägermeister 35%	40 ml / 0,7 l
Cointreau 40%	17 zł / 180 zł
Becherovka 38%	21 zł / 230 zł
Passoa 15%	16 zł / 160 zł
Barraca 5yo rum & coffee 30%	14 zł / 150 zł
	22 zł / 240 zł

BRANDY

Metaxa 7 40%	40 ml / 0,7 l
	22 zł / 240 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:
staraławerna@marinaslaw.pl.