

# RESTAURACJA PORTOWA



**Poniedziałek - Sobota / Monday - Saturday**  
**14:00 - 22:00\***

**Niedziela / Sunday**  
**14:00-21:00\***

\*Zamówienia na dania przyjmujemy do pół godziny przed zamknięciem.

*\*We accept orders for dishes up to half an hour before closing time.*

Dla stolików powyżej 8 osób bez wcześniejszej rezerwacji czas oczekiwania na dania może się wydłużyć. *For tables of more than 8 people without a reservation, the waiting time for dishes may be longer.*

Informacje o alergenach dostępne są u obsługi kelnerskiej.

*Information about allergens is available from the waiter service.*



## PRZYSTAWKI / STARTERS

- Krewetki 8 szt**, sos winno - maślany, chilli, grzanki (250g) **40 zł**  
*Shrimps (8 pieces), wine - butter sauce, chilli, croutons*
- Tatar wołowy**, marynaty, pieczywo (200g) **40 zł**  
*Beef tartare, marinates, bread*
- Śledź moskalik marynowany** z cebulką, oliwą, kapary, delikatny sos musztardowy, grzanki (150g) **34 zł**  
*Herring marinated with onion, olive oil, capers, delicate mustard sauce, toasted bread*




## ZUPY / SOUPS

- Rosół drobiowo - wołowy** z kluseczkami (300 ml) **25 zł**  
*Chicken and beef soup with noodles*
- Żurek na wędzonych żebrach** z białą kiełbasą i jajkiem (300 ml) **26 zł**  
*Siur tye soup with sausage and egg*
- Zupa rybna** z dorszem, łososiem i pomidorami (300ml) **29 zł**  
*Fish soup with cod, salmon, shrimp and tomatoes*





## DANIA GŁÓWNE mięsne / MEAT MAIN courses

- Pierś kurczaka** z pesto z suszonych pomidorów i mozzarellą, puree z pieczonych batatów, sałata rzymska, parmezan (500 g) **47 zł**  
*Chicken breast with sun-dried tomato pesto and mozzarella, baked sweet potato puree, romaine lettuce with parmesan cheese*
- Tradycyjny schabowy**, ziemniaki, kapusta zasmażana (580 g) **50 zł**  
*Pork chop, potatoes, stewed cabbage*
- Burger wołowy**, bułka z sezamem, sos majonezowy z chilli, ogórek konserwowy, marynowana cebula czerwona, pomidor, bekon, ser, frytki (470 g) **48 zł**  
*Beef burger, sesame bun, chilli mayonnaise sauce, pickled cucumber, pickled red onion, tomato, bacon, cheese, fries*
- Burger wege**, bułka zielona, stek z buraka, ogórek, cheddar vege, pomidor, sałata, czerwona cebula, sos bazyliowy (470 g) **45 zł**  
*Veggie burger, green bun, beetroot steak, cucumber, veggie che tomato, lettuce, red onion, basil sauce* 





## DANIA GŁÓWNE z ryb / FISH MAIN courses

- Filet z łososia**, warzywa w maślanej emulsji, sos cytrusowy (400g) **59 zł**  
*Salmon fillet, vegetables in butter emulsion, citrus sauce* 
- Fish & chips**, dorsz w panierce, sałatka z kiszzonej kapusty, frytki (470g) **48 zł**  
*Fish & chips, cod, sauerkraut, fries* 



## MAKARONY I PIEROGI / PASTA AND DUMPLINGS

- Spaghetti alla carbonara:** bekon, jajko, parmezan, śmietana, pietruszka (360 g) **42 zł**  
*Spaghetti alla carbonara: bacon, egg, parmesan, cream, parsley (360 g)*
- Tagliatelle z krewetkami,** sos winno - śmietanowy, czosnek, pietruszka, papryczka chilli (360 g)  **50 zł**  
*Tagliatelle with shrimps, wine-butter sauce, garlic, parsley, chili pepper (360 g)*
- Pierogi ze szpinakiem,** suszonymi pomidorami i fetą, sos serowy (6 szt)  **39 zł**  
*Dumplings with spinach, dried tomatoes and feta cheese, cheese sauce (6 pieces)*



## SAŁATKI / SALADS

- Sałatka z grillowanym kurczakiem lub marynowanym tofu,** pomidorki cherry, cukinia, ogórek, sałata, czerwona cebula, dressing, grzanki, granat, prażone ziarna (550 g) **43 zł**  
*Salad with grilled chicken or marinated tofu, cherry tomatoes, zucchini, cucumber, lettuce, red onion, dressing, croutons, pomegranate, roasted grains (550 g)*

## DODATKI / FOOD ADDITIVES

- Frytki / fries (200 g) 15 zł**  
**Grzanki/ toasted bread 3 szt. 9 zł**



## DESERY / DESERT

- Szarlotka z lodami waniliowymi (300 g) 29 zł**  
*Apple pie with vanilla ice cream*
- Sernik w sezonowym wydaniu (200 g) 30 zł**  
*Cheesecake in a seasonal version*
- Lody: 3 gałki, owoce, sos z sezonowych owoców (250 g) 28 zł**  
*Ice cream: 3 scoops, fruit, seasonal fruit sauce (250 g)*



## STREFA MALUCHA / MENU FOR KIDS

- Domowy rosół z kluskami (200 ml) 20 zł**  
*Chicken soup with noodles (200 ml)*
- Polędwiczek z kurczaka, frytki, surówka (250 g) 30 zł**  
*Chicken strips, fries, salad (250 g)*
- Naleśniki 2 szt. Do wyboru: krem czekoladowo - orzechowy lub owoce (250 g) 29 zł**  
*Crepes 2 pcs. Choice of: chocolate-nut cream or fruits*



## NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

Herbata / tea	150 ml	12 zł
Kawa czarna americano / black coffee	150 ml	13 zł
Kawa z mlekiem / coffee with milk	150 ml	14 zł
Espresso	50 ml	12 zł
Caffee latte	200 ml	16 zł
Cappuccino	150 ml	15 zł



## NAPOJE ZIMNE / SOFT DRINKS

Woda niegazowana lub gazowana	330 ml	10 zł
Woda niegazowana lub gazowana	750 ml	18 zł
Pepsi / 7up / Mirinda / Schweppes	200 ml	10 zł
Sok Toma (pomarańcz, jabłko, czarna porzeczka)	200 ml	10 zł
Toma juices (orange, apple, blackcurrant)	200 ml	10 zł
Red Bull	250 ml	15 zł

## KOKTAJE BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOLIC COCTAILS

Mojito Virgin tonik/limonka/mięta/woda/cukier tonic/lime/mint/soda/sugar	250 ml	30 zł
Gin & Tonic Free gin bezalko/tonik /cytryna non-alcoholic/lemon tonic/cytryna	gin 750 ml	34 zł
Aperitif Spritz Free likier bezalkoholowy gorzka pomarańcza, wino musujące bezalkoholowe, woda gazowana, pomarańcza <i>non-alcoholic bitter orange liqueur, non-alcoholic sparkling wine, sparkling water, orange</i>	200 ml	34 zł



## WINA DOMOWE / HOUSE WINE

### białe / white

#### CUATRO RAYAS

##### Hiszpania

, Castilla wytrawne szczep: VERDEJO

Y'Leon

świeże, delikatne, cytrusy, gruszka, zioła, morela

*Spain, dry, fresh, delicate, citrus, pear, herbs, apricot*



150 ml



0,5l

16 zł

45 zł

13,0 % alk.

### czerwone / red

#### CUATRO RAYAS

##### Hiszpania

, Castilla wytrawne szczep: TEMPRANILLO

Y'Leon

delikatne, krągłe, jeżyny, wiśnia

*Spain, dry, delicate, round, blackberries, cherries*



150 ml



0,5 l

16 zł

45 zł

14% alk.



free

### wino bezalkoholowe / non - alcoholic wine

VILLA BELLUCCI Alcohol Free Niemcy, białe, półwytr. 0% alk.



150 ml



0,75 l

20 zł

85 zł



## WINA BIAŁE / WHITE WINE

### DENIS MARCHAIS

**Francja:**

Vin de **wytrawne** szczep: **CHARDONNAY**  
France

delikatne, morela, mandarynka, kandyzowana pomarańcza, białe kwiaty  
*France, dry, delicate, apricot, tangerine, candied orange, white flowers*



150 ml  0,75 l

**22 zł** **89 zł**  
12,5% alk.

### THE TRACER

**Niemcy:**

Pfalz **wytrawne** szczep: **RIESLING**

świeże, aromatyczne, owoce tropikalne, cytrusy  
*Germany, dry, fresh, aromatic, tropical fruits, citrus*



150 ml  0,75 l

**24 zł** **99 zł**  
12% alk.

### MAORI BAY

**Nowa**

**Zelandia:** **wytrawne** szczep: **SAUVIGNON BLANC**  
MARLBORO  
UGH

aromatyczne, świeże, marakuja, mango, kwiat bzu  
*New Zealand, dry, aromatic, fresh, passion fruit, mango, elderflower*



0,75 l

**135 zł**  
12,50% alk.



## VERMUTH

### Martini Bianco

śłodki vermuth, nuty jabłka, imbiru, cytryny, miodu i wanilii, 14,4% alk.



100ml

**15 zł**



## WINA RÓŻOWE / ROSE WINE

### SUN GATE

**USA:**

California **półwytrawne** szczep: **ZINFANDEL**

Soczyste, świeże, truskawka, malina, arbuz  
*USA, semidry, juicy, fresh, strawberry, raspberry, watermelon*



150 ml  0,75 l

**23 zł** **99 zł**  
12,50% alk.



## WINA CZERWONE / RED WINE

### DENIS MARCHAIS

**Francja:**

PAYS **wytrawne** szczep: **MERLOT**  
D`OC

miękkie, umiarkowane taniny, wiśnia, czereśnia, eukaliptus, przyprawy  
*France, dry, soft, moderate tannins, cherry, eucalyptus, spices*



150 ml  0,75 l

**22 zł** **89 zł**  
14% alk.

### CANTINE IONIS ACANTO

**Włochy:**

Puglia **wytrawne** szczep: **PRIMITIVO**

pełne, bardzo owocowe, marmolada, jeżyna, czarna porzeczka, śliwka  
*Italy, dry, full-bodied, very fruity, blackberry, blackcurrant, plum*



150 ml  0,75 l

**24 zł** **99 zł**  
13,50% alk.

### ALMANDINO CRIANZA

**Hiszpania**

**: Rioja** **wytrawne** szczep: **Graciano, Maturana Tinta, Tempranillo**

pełne, krągłe taniny, wiśnia, suszona śliwka, goździk, gałka muszkatołowa, czarny pieprz, dymne nuty, pikantny finisz – beczka  
*Spain, dry, full, round tannins, cherry, prune, clove, nutmeg, black pepper, smoky notes, spicy finish - barell*



0,75 l

**129 zł**  
14% alk.



## WINA MUSUJĄCE / SPARKLING WINES

### MONTELVINI

Włochy: **wytrawne** **PROSECCO** Treviso, GLERA  
Wenecja

półwytrawne, aromatyczne, świeże, owoce tropikalne, cytryny, brzoskwinia  
*Italy, semi dry, aromatic, fresh, tropical fruit, citrus, peach*



125 ml  0,75 l

**22 zł** **95 zł**  
12% alk.

### DOLCE PIACERRE FRIZZANTE

Hiszpania **półsłodkie** szczep: **VERDEJO**  
: Rueda

orzeźwiająca, owoce tropikalne, brzoskwinia, bez, zioła, przyjemne  
musowanie

*Spain, semi-sweet, tropical fruits, peach, elderberry, herbs, effervescence*



125 ml  0,75 l

**21 zł** **85 zł**  
8% alk.



## WHISKY/ WHISKEY



40 ml  0,5 l

Ballantine's	40% alk.	<b>20 zł</b>	<b>190 zł</b>
Johnnie Walker Red Label	40% alk.	<b>22 zł</b>	<b>200 zł</b>
Whisky Jack Daniel's	40% alk.	<b>24 zł</b>	<b>260 zł</b>
CHIVAS REGAL 12YO	40% alk.	<b>26 zł</b>	<b>300 zł</b>



## WÓDKA/ VODKA



40 ml  0,5 l

Żubrówka z trawą	40% alk.	<b>12 zł</b>	<b>100 zł</b>
Wyborowa	40% alk.	<b>15 zł</b>	<b>120 zł</b>
Absolut	40% alk.	<b>16 zł</b>	<b>150 zł</b>
Belvedere	40% alk.	<b>35 zł</b>	<b>390 zł</b>

## RUM

Bacardi Carta Blanca 37,5 % alk.



40 ml  
**14 zł**

## KONIAK / COGNAC

Hennessy VS 40,0 % alk.



40 ml  
**28 zł**

## GIN

Seagrams 37,5 % alk.



40 ml  
**15 zł**

Bombay Sapphire 40,0 % alk.

**28 zł**

## TEQUILLA

Tequilla 38,0 % alk.



40 ml  
**18 zł**

## LIKIERY / LIQUEURIE

Goldwasser 40,0 % alk.



40 ml  0,5 l

Jägermeister 35,0 % alk.

**29 zł** **189 zł**