

## SAŁATKI I PRZEKĄSKI

Forszmak ze śledzia	36
Śledź Bałtycki ze smażonymi ziemniakami i szczypiorkiem	37
Tatar z łososa	59
Tatar z tuńczyka z awokado i zielonym jabłkiem	59
Carpaccio z tuńczyka czerwonego z dressingiem z anchois i oleju truflowego	68
Sashimi ze schłodzonego łososa z sezamowo-imbirowym dressingiem i marynowanym fenkułem	56
Sałatka z warzywami i olejem domowej roboty	28
Nasz domowy hummus z pomidorami cherry i pitą	33
– dodaj grillowane krewetki	8
Sałatka z owocami morza na ciepło	62
Sałatka jarzynowa	28
– dodaj grillowane krewetki	8
– dodaj łosoś gravlax	8

## GOTUJEMY MULE

*sos do wyboru*

W sosie śmietankowym/ pomidorowym/ winno-czosnkowym	64
W sosie serowym	76

## ZUPY

Zupa rybna	21
Barszcz czerwony z wędzoną śliwką, chrupiącym anchois i śmietaną	25
Zupa krem z łososa z bisque i warzywnym julienne	32

## DANIA GŁÓWNE

Krążki kalmara atlantyckiego z sosem Tatarskim	36
Krewetki w panierce z sosem Aioli – kimchi	39
Placki ziemniaczane z łososiem gravlax	37
Fish burger z dorszem, sosem aioli kimchi i sałatką coleslaw	66
Risotto z kremem śmietankowym i serem Parmezan	53
– dodaj owoce morza	8
Risotto z serem Dor Blue i włoskimi orzechami	53
– dodaj krewetki	8
Risotto z krewetkowym bisque i glazurowanym łososiem-tataki	62
Spagetti z owocami morza	59
Fusilli z królewskimi krewetkami w sosie Bisque	51
Burger z krewetkami, rukolą, sosem bazyliowym i frytkami	66
Gillowane awokado z pomidorkami i sosem orzechowym	36
– dodaj grillowane krewetki	10
Filet z labraksa z sauté ze świeżych pomidorów z oliwkami	66

# Czarnomorka

EST 2013 

## OSTRYGI



Fine de Claire N°1	17
Fine de Claire N°3	7
Fine de Claire N°0	20
Gillardeau N°2	31
Saint Patrick N°2	15
Saint Patrick N°3	13
Ostry N°2	19
Krystal N°2	31
Irish Supreme N°2	17

### Sos do ostryg

Malinowo – octowy/ pikantny cytrynowy/ salsa pomidorowa	6
---	---


## RYBA

*Smażymy/grillujemy ryby (cena za 100g surowego produktu przygotowanego na miejscu)*

	Surowy	Przygotowany
Ryba babka	12	31
Barwena Atlantycka	14	34
Barwena Czarnomorska	12	27
Ryba ostrobok	12	29
Cefal	11	28
Belona 	18	44
Lufar	10	26
Flądra cały	20	42
Flądra stek	40	49
Dorada	14	26
Karmazyn	10	23
King Klip 	8	25
Stynka	6	16
Łosoś/ Pstrąg stek	15	31
Łosoś/ Pstrąg filet	16	36
Sum stek	18	38
Labrax	8	26
Turbot stek	23	52
Turbot cały	14	36

## GOTUJEMY OWOCE MORZA

*Smażymy i gotujemy w sosie czosnkowym / śmietankowym / pomidorowym (cena za 100g surowego produktu przygotowanego na miejscu)*

	Surowy	Przygotowany
Baby kalmary	11	31
Baby ośmiorniczki	12	35
Kalmar Atlantycki 	10	24
Przegrzebki	42	90
Krewetki Królewskie	15	38
Mule/ małże mięso	8	22
Mięczak rapana	14	32

## DO RYBY

Frytki z parmezanem	18
Ziemniaki smażone/purre ziemniaczane	16
Warzywa grillowane	26
Sos tatarski/aioli kimchi/ ketchup/ śmietankowo-sezamowy	6

## ŚNIADANIA

OD 9 DO 12

Szakszuka na hummusie	36
– dodaj mięso muli	6
Bruschetta z chleba żytniego z pastą jajeczną i wątróbką z dorsza	45
Śmietankowa jajecznicza z pastą truflową	32
– dodaj mięso rapany	6
Kotlet rybny z jajkiem sadzonym, rukolą i szpinakiem	42
Omlet z serem camembert i karmelizowaną gruszką	36
– dodaj smażone krewetki	6
Leniwe pierogi w sosie śmietanowym z kawiozem ze szczupaka	48
Serniczki w kremie kokosowym z sosem truskawkowym	36

## DUŻE ŚNIADANIA

Krewetkowe (omlet, krewetki królewskie, miks sałat z pomidorami cherry i oliwą, pieczywo z puree z awokado, sos aioli-kimchi, serniczki, kwaśna śmietana, sos truskawkowy)	76
Łososiove (jajecznicza, łosoś gravlax, hash brown, pieczywo z puree z awokado, warzywna sałatka, sos tatarski)	76

Do dużych śniadań napój do wyboru: kompot/ kawa/ herbata/ frizzante

## MIKS DLA GRONA PRZYJACIÓŁ

Miks ryb smażonych	1200 g	349
Sauté z owoców morza w sosie śmietanowym	900 g	399

Butelka wina musującego w prezencie

Brut Cava Metode Tradici 0,75

GRATIS

## NAPOJE ALKOHOLOWE

### WINA MUSUJĄCE

Frizzante lane	150 ml	14
Villa Bellucci	750 ml	118
Brut Cava Metode Tradici	750 ml	118
Nozeco Blanc bezalkoholowe	750 ml	86
Moet Chandom Brut Imperial	750 ml	315

### BIAŁE WINO

Wino domowe	150 ml	16
Sauvignon Blanc	187/750 ml	32/98
Domaine fevre petit chablis ac petit chablis		239
PETER & PETER RIESLING TROCKEN MOSEL		171
Zensa Pinot Grigio Organic IGT Puglia wytrawne	750 ml	145

### CZERWONE WINO

Wino domowe	150 ml	16
Racines' Merlot	187/750 ml	32/96



@CZARNOMORKA.WARSZAWA



@CZARNOMORKA

## MIKS DLA DWÓCH OSÓB

Fritto Misto z frytkami i sosem (chrupiące kalmary, krewetki filet z dorsza)	139
--	-----

dwa piwa Żywiec lager 0,4

GRATIS

## DESERY

Torcik wafłowy (Waffle cake)	19
Sernik z polewą z mandarynek i białej czekolady	27

## NAPOJE BEZALKOHOLOWE

Coca Cola/Coca Cola Zero	250 ml	12
Sprite/Fanta	250 ml	12
Cisowianka gazowana/niegazowana	300/700 ml	11/18
Sok cappy Jabłko/ Multiwitamina/ Pomarańcza/ Pomidor	250 ml	12
Świeżo wyciskany sok z pomarańczy/grejpfruta	250 ml	21
Kompot	250/1000 ml	8/25

## KAWA / HERBATA

Espresso/Americano	30/60 ml	9
Doppio/Cappuccino	60/180 ml	12
Latte	200 ml	14
Herbata	300 ml	15
Herbata Zimowa	300 ml	18
Kawa mrożona	260 ml	15
Espresso tonic	260 ml	18

## KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

Aperol Spritz virgin	19
Lemoniada cytrusowa/ truskawkowa	250/1000 ml 18/38

## KOKTAJLE ALKOHOLOWE

Aperol Spritz	200 ml	29
Limocello Spritz	200 ml	29
Mimosa	150 ml	18
Gin Tonic	250 ml	29
John Collins	260 ml	36
Coronita imbirowa/rokitnikowa	500 ml	44
Sangria Rossa/Sangria Blanca	1 l	74
Szot z ostrygą		25

## WÓDKA

Baczewski	50 ml	16
Finlandia	50 ml	16

## TEQUILA

Tequila	50 ml	19
---------	-------	----

## JIN

Gin J. A. Baczewski	50 ml	19
---------------------	-------	----

## WHISKEY

Jameson	50 ml	22
Jack Daniel's	50 ml	24

## PIWO BECZKOWE

Żywiec białe	400 ml	18
Żywiec lager	400 ml	18

## PIWO W BUTELKACH

Żywiec bezalkoholowe	330 ml	19
Corona	330 ml	21
Grimbergen	330 ml	21