

## SAŁATKI I PRZEKĄSKI

Forszmak ze śledzia	36
Śledź Bałtycki ze smażonymi ziemniakami i szczypiorkiem.	37
Tatar z łosiosia	59
Tatar z czerwonego tuńczyka i awokado	59
Carpaccio z norweskiego schłodzonego łosiosia	49
Sałatka z warzywami i olejem domowej roboty	28
Domowy hummus, pomidorami cherry i pitą	33
– dodaj grillowane krewetki	8
Sałatka Nicejska z czerwonym tuńczykiem	59
Sałatka z owocami morza na ciepło	62
Sałatka jarzynowa	28
– dodaj grillowane krewetki	8
– dodaj łosoś	8
Sałatka „Rybacka” z pomidorami, grzankami i anchois, doprawiona aromatycznym olejem	34
Sałatka z młodą kapustą, rzodkiewką i ogórkiem z kwaśną śmietaną lub z domowym aromatycznym olejem	19
Sałatka z grillowanym kalmarem, serem, kukurydzą, ogórkiem i gotowanym jajkiem	38
Sałatka Cezar z łosiosiem gravlax	46

## GOTUJEMY MULE

*sos do wyboru*

W sosie śmietankowym	62
W sosie pomidorowym	62
W sosie winno-czosnkowym	62
W sosie serowym	76

## ZUPY

Zupa rybna	21
Barszcz czerwony z wędzona śliwką z chrupiącym anchois i śmietaną	29
Bouillabaisse z owocami morza	42
Chłodnik z krewetkami / łosiosiem gravlax	21

## DANIA GŁÓWNE

Krążki kalmara atlantyckiego z sosem Tatarskim	35
Krewetki w panierce z sosem Aioli – kimchi	39
Placki ziemniaczane z łosiosiem gravlax	29
Risotto z kremem śmietankowym i serem Parmezan	53
– dodaj owoce morza	8
Risotto z serem Dor Blue i włoskimi orzechami	53
– dodaj krewetki	8
Tagliatelle ze szpinakiem i cukinią w sosie śmietankowym	43
– dodaj łosoś	8
Spagetti z owocami morza	59
Burger z krewetkami, rukolą, sosem bazyliowym i frytkami	66
Kotlety mielone z łosiosia i dorsza na puree ziemniaczanym	56
Gillowane awokado z pomidorkami i sosem orzechowym	36
– dodaj grillowane krewetki	10

# 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
Kryształ N°2	31
<b>Sos do ostryg</b>	
Malinowo – octowy	6

## RYBA

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

	Schłodzony	Ugotowany
Ryba babka	12	31
Barwana Atlantycka	14	34
Barwana Czarnomorska	12	27
Ryba ostrobok	12	29
Cefal	11	28
Belona	18	44
Lufar 	10	26
Flądra cała	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 cała	14	36

## GOTUJEMY OWOCE MORZA

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

	Schłodzony	Ugotowany
Baby kalmary	11	31
Baby ośmiorniczki	12	35
Kalmar Atlantycki	10	24
Przeżrebki	42	90
Krewetki Tygrysie Vannamei	15	38
Mule/małże mięso	8	22
Mięczak rapana	14	32

## DO RYBY

Frytki z parmezanem	17
Ziemniaki smażone/Puree ziemniaczane /Gotowane młode ziemniaki z masłem i zieleniną	15
Zielone szparagi	22
Warzywa grillowane	26
Sos tatarski/aioli kimchi/ketchup/śmietankowo-sezamowy	6

## ŚNIADANIA

Szakszuka na hummusie	36
– dodaj mięso muli	6
Bruschetta z chleba żytniego z pastą jajeczną i wątróbką z dorsza	45
Śmietankowa jajecznica 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
Łososiowe (jajecznica, łosoś gravlax, hash brown, pieczywo z puree z awokado, warzywna sałatka, sos tatarski)	76

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

## DESERY

Torcik wafłowy (Waffle cake)	19
Miodownik	29



@CZARNOMORKA.WARSZAWA



@CZARNOMORKA

## NAPOJE ALKOHOLOWE

### 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	17
Żywiec lager	400 ml	17

### PIWO W BUTELKACH

Żywiec bezalkoholowe	330 ml	18
Corona	330 ml	19
Grimbergen	330 ml	19



## MIKS DLA GRONA PRZYJACIÓŁ

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

Butelka wina musującego w prezencie  
Brut Cava Metode Tradici 0,75

GRATIS

## NAPOJE BEZALKOHOLOWE

Coca Cola/Coca Cola Zero	250 ml	12
Sprite/Fanta	250 ml	12
Cisowianka	300/700 ml	11/18
gazowana/niegazowana		
Sok cappy Jabłko/ Multiwitamina/ Pomarańcza/ Pomidor	250 ml	12
Świeżo wyciskany sok z pomarańczy/grejpfruta	250 ml	18
Kompot	250/1000 ml	7/24

### KAWA / HERBATA

Espresso/Americano	30/60 ml	9
Doppio/Cappuccino	60/180 ml	12
Latte	200 ml	13
Herbata	300 ml	15
Herbata Zimowa	300 ml	18
Kawa mrożona	260 ml	15
Espresso tonic	260 ml	18

### KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

Aperol Spritz virgin		18
Lemoniada cytrusowa/ truskawkowa	250/1000 ml	16/38

### 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

### 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	750 ml	145
Puglia wytrawne		

### CZERWONE WINO

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