

SAŁATKI I PRZEKĄSKI

Forszmak ze śledzia	36
Śledź Bałtycki ze smażonymi ziemniakami i szczypiorkiem	37
Tatar z łososia	59
Tatar z czerwonego tuńczyka i awokado	59
Carpaccio z tuńczyka czerwonego z dressingiem z anchois i oleju truflowego	68
Sashimi ze schłodzonego łososia z sezamowo-imbirowym dressingiem i marynowanym fenkułem	56
Sałatka z warzywami i olejem domowej roboty	28
Nasz domowy hummus z pomidorami cherry i pitą – dodaj grillowane krewetki	33 8
Buratta z pomidorami i pesto	46
Sałatka z owocami morza na ciepło	62
Sałatka jarzynowa – dodaj grillowane krewetki – dodaj łosoś gravlax	28 8 8

GOTUJEMY MULE

sos do wyboru

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

ZUPY

Zupa rybna	21
Zupa krem z łososia 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	35
Fish burger z dorszem, sosem aioli kimchi i sałatką coleslaw	66
Risotto z kremem śmietankowym i serem Parmezan – dodaj owoce morza	53 8
Risotto z serem Dor Blue i włoskimi orzechami – dodaj krewetki	53 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 – dodaj grillowane krewetki	36 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
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)

Surowy Przygotowany

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

DO RYBY

Frytki z parmezanem	18
Ziemniaki smażone	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 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/ frizzante

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 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 i baby ośmiorniczki)	139
---	-----

dwa piwa Żywiec lager 0,4

GRATIS

DESERY

Torcik wafłowy (Waffle cake)	19
Lody z konfiturą domową/orzeszkami/ tartą czekoladą	19

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 ostrzygą		25

WÓDKA

Baczewski	50 ml	16
Finlandia	50 ml	16

TEQUILA

Tequila	50 ml	19
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