

Czarnomorka

ŚNIADANIA

9:00 - 11:00

Placki ziemniaczane z łososiem gravlax i jajkiem poche	180/70/100 /50/15g	38
Omlet z serem Brie i smażonymi krewetkami	270g	38
Kremowa jajecznica z mięsem muli i pastą truflową	320g	36
Szakszuka z mięsem muli i hummusem	360/50g	42
Serniczki smażone z wiśniową konfiturą i kwaśną śmietaną	150/50/50g	28

SAŁATKI I PRZEKĄSKI

Forszmak ze śledzia	100/50/25/25 g	36
Śledź Bałtycki ze smażonymi ziemniakami i szczypiorkiem	130/150/25 g	37
Lekko solone anszua ze smażonymi ziemniakami i szczypiorkiem	130/150/25 g	37
Tatar z łososia	170 g	59
Tatar z tuńczyka z awokado i zielonym jabłkiem	295 g	69
Carpaccio z tuńczyka z dressingiem z anchois i oleju truflowego	250 g	69
Nasz domowy hummus z pomidorami cherry i piłą	240 g	35
- dodaj grillowane krewetki	60 g	8
Sałatka z owocami morza	300 g	64
Sałatka jarzynowa	240 g	28
- dodaj grillowane krewetki	60 g	8
- dodaj łosoś gravlax	60 g	8
Sałatka z warzywami i olejem słonecznikowym tłoczonym na zimno/kwaśną śmietaną	340 g	28
Krażki atlantyckiego kalmara z sosem tatarskim	140/50/25 g	39
Krewetki w panierce z sosem aioli-kimchi	170/50/25 g	46

ZUPY

Ucha rybacka (zupa rybna)	300 g	23
Żurek na rybnym bulionie z jajkiem, chrzanem i wędzonym wędzorem	350 g	28
Barszcz z uszkami	350 g	26

DANIA GŁÓWNE

Risotto z kremem śmietankowym i serem Parmezan	250 g	54
- dodaj owoce morza	110 g	8
Risotto z serem Dorblu i włoskimi orzechami	250 g	54
- dodaj grillowane krewetki	110 g	8
Risotto z grillowanym baby kalmarem i limonkowym kremem	360 g	54
Spaghetti w sosie winnym z czosnkiem i kaparami	270 g	51
- dodaj owoce morza	110 g	8
Tagliatelle z łososiem, szpinakiem i cukinią w sosie śmietankowym	380 g	52
Mięso muli podsmażane z puree ziemniaczanym	330 g	45
Pulpety z łososia i dorsza z puree ziemniaczanym	450 g	55
Placki ziemniaczane z łososiem gravlax	350 g	42
Fish burger z grillowanym łososiem, awokado, zielonym jabłkiem, rukolą oraz sosem śmietankowo-sesamowym	260/100/40 g	66
Burger z krewetkami vannamei, rukolą, sosem bazyliowym i frytkami	260/100/40 g	66
Grillowane awokado z pomidorami i śmietankowo-sesamowym sosem	210 g	36
- dodaj grillowane krewetki	100 g	10
Filet z labraksy z sauté ze świeżych pomidorów z oliwkami	300 g	68

OSTRYGI

Fine de Claire N°1	1 szt./35 g	17
Fine de Claire N°3	1 szt./25 g	7
Fine de Claire N°0	1 szt./40 g	20
Gillardeau N°2	1 szt./25 g	31
Saint Patrick N°2	1 szt./30 g	15
Saint Patrick N°3	1 szt./25 g	13
Ostry N°2	1 szt./30 g	19
Kryształ N°2	1 szt./30 g	31
Irish Supreme N°2	1 szt./25 g	17

Sos do ostryg

Malinowo-octowy/pikantny cytrynowy/salsa pomidorowa	30 g	6
---	------	---

MOËT & CHANDON

1 kieliszek Moët & Chandon Brut Imperial + ostryga Ostry N° 2 GRATIS	49
2 kieliszki Moët & Chandon Brut Imperial + 2 ostrygi Ostry N° 2 GRATIS	89
Butelka Moët & Chandon Brut Imperial + 8 ostryg Ostry N° 2 GRATIS	349

GOTUJEMY MULE

sos do wyboru

W sosie śmietankowym/pomidorowym/winno-czosnkowym	500 g	66
W sosie serowym	500 g	76

RYBY

Smażymy lub grillujemy ryby (cena za 100 g surowego produktu)

	Surowe (na wycenę)	Przygotowane
Stynka	6	16
Babka	12	32
Barwana Atlantycka	14	36
Barwana Czarnomorska	12	28
Ostrobok	12	29
Cefal	11	36
Belona	18	34
Lufar	10	27
Flądra cała	20	42
Halibut	18	34
Dorada	14	26
Labraks	14	26
Karmazyn filet	9	29
King Klip	10	25
Jesiotr (stek)	25	42
Karp (stek)	12	26
Łosoś stek	15	31
Łosoś filet	16	36
Sum filet	15	34

DODATKI

Frytki z parmezanem	200 g	19
Ziemniaki smażone/puree ziemniaczane	200 g	16
Warzywa grillowane	250 g	26
Sosy: tatarski/aioli-kimchi/ketchup/śmietankowo-sesamowy	30 g	6
Koszyk pieczywa	150 g	6

MIKS DLA GRONA PRZYJACIÓŁ

Miks ryb z frytkami i sosem do wyboru	1200/150/150 g	349
Miks z owoców morza w sosie śmietankowym	900/150 g	399
Miks krewetek	2400/150/150 g	399

Butelka
Brut Cava Método Tradicional 0,75 l
GRATIS

MIKS DLA DWÓCH OSÓB

Fritto Misto z frytkami i sosem (chrupiące kalmary, krewetki, panierowany dorsz)	139
--	-----

Dwa piwa Książęce 0,4 l **GRATIS**

GOTUJEMY OWOCE MORZA

Smażymy, grillujemy lub gotujemy w sosie (cena za 100 g surowego produktu)

	Surowe (na wynos)	Przygotowane
Baby kalmary	19	36
Baby ośmiorniczki	19	36
Kalmar Atlantycki	12	25
Przegrzebki	48	90
Krewetki królewskie vannamei	18	38
Mięso muli	12	23
Mięczak rapana	14	32
Homar kanadyjski (450-550 g)	178	285



DESERY

Torcik waflowy (waffle cake)	125 g	19
Sernik	140 g	27
Miodownik	125 g	29

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

Coca-Cola Zero/Coca-Cola/Fanta/Sprite/Kinley	250 ml	12
Woda "Kropla Delice" gazowana/niegazowana	300/700 ml	11/18
Sok "Cappy" jabłko/multiwitamina/pomarańcza	250 ml	12
Sok "Tymbark" pomidorowy	250 ml	12
Świeżo wyciskany sok z pomarańczy/grejpfruta	250 ml	21
Kompot	250/1000 ml	8/25
Lemoniada cytrusowa	250/1000 ml	18/65

COFFEE AND TEA

Espresso	30 ml	11	Herbata	300 ml	15
Doppio	60 ml	14	Herbata z rokitnika, cytrusów i świeżej mięty	350 ml	22
Americano	120 ml	11	Napar z tymianku, z cytrusami i miodem	350 ml	22
Cappuccino	180/400 ml	15/18	Mleko roślinne	50 ml	3
Latte	250/400 ml	16/19	Syrop	20 ml	3
Espresso tonic	260 ml	18	Miód	20 ml	4
Flat White	300 ml	16			

WINA MUSUJĄCE

Cava Brut Método Tradicional (ES)	750 ml	118
Prosecco Villa Bellucci DOC Extra Dry (IT)	750 ml	118
Frizzante (IT)	150/500/1000 ml	15/45/80
Prosecco Villa Bellucci alcohol-free (IT)	750 ml	86
Marlborough Sun Sauvignon Blanc Bubbles (NZ)	750 ml	160
Ferrari Rosé Trento DOC (IT)	750 ml	280
Szampan Moët & Chandon Brut Impérial (FR)	750 ml	315

WINA BIAŁE

Zibomare Zibibbo Terre Siciliane IGP (IT)	750 ml	140
Zensa Pinot Grigio Organic IGT Puglia wytrawne (IT)	750 ml	145
Sauvignon Blanc (FR)	187/750 ml	32/98
PETER & PETER Riesling Trocken Mosel (DE)	750 ml	171
Wino domowe białe Chardonnay	150/500/1000 ml	16/50/90
Petit Chablis Domaine Fèvre (FR)	750 ml	239

WINA CZERWONE

Grzane wino	300 ml	27
Wino domowe czerwone Electum Tempranillo (ES)	150/500/1000 ml	16/50/90
Merlot Francja (FR)	187/750 ml	32/96

WÓDKA

Baczewski	50 ml	17
Finlandia	50 ml	17
Belvedere organic	50 ml	35

TEQUILA

Olmecca Blanco	50 ml	19
Olmecca Gold	50 ml	19

RUM

Havana Club Extra 7YO	50 ml	22
Bumbu XO	50 ml	30

WHISKEY

Jameson	50 ml	22
Jack Daniel's	50 ml	24
Macallan 12YO Double Cask Single	50 ml	45
Glenfiddich 12YO	50 ml	40
Chivas Regal 12YO	50 ml	25
Glenlivet 18YO	50 ml	55

GIN

Gin Baczewski	50 ml	19
Bombay	50 ml	21
Hendriks	50 ml	30

PIWO W BUTELKACH

Corona	330 ml	21
Leffe brune	330 ml	21
Leffe blonde	330 ml	21
Corona 0%	330 ml	21

PIWO BECZKOWE

Książęce Złote Pszeniczne	400 ml	18
Książęce Czerwony Lager	400 ml	18
Peroni nastro azzurro	400 ml	21

KOKTAJLE

Aperol Spritz	300 ml	33
Limoncello Spritz	300 ml	33
Gin & Tonic	250 ml	33
Szot z ostrągą	40 ml/1 szt	25
Aperol Spritz 0%	300 ml	19
Gin & Tonic 0%	250 ml	19

CZARNOMORKA.POZNAN @CZARNOMORKA.POZNAN

Przy grupach od 6 osób doliczamy 10% serwisu. Tabela alergenów dostępna u obsługi. Faktury VAT - prosimy o podanie numeru NIP przed wystawieniem paragonu