

# CENY SPECJALNE W DNI DOSTAW RYB

## PONIEDZIAŁEK

Przy zamówieniu dwóch jednakowych dań z muli - **trzecie gratis**

## WTOREK

Ostrygi od producenta w cenie zakupu

## ŚRODA

**-20%** na wszystkie dania z krewetkami

## CZWARTEK

**-30%** na wszystkie dania z kalmarem

## PIĄTEK

**-20%** na wszystkie dania z łososiem

*Czarnomorka*

## SAŁATKI I PRZEKĄSKI

Forszmak ze śledzia	36
Śledź Bałtycki ze smażonymi ziemniakami i szczypiorkiem	39
Tatar z tuńczyka z awokado i zielonym jabłkiem	69
Tatar z łososia	59
Carpaccio z tuńczyka z dressingiem z anchois i oleju truflowego	69
Sałatka z baby szpinakiem, wędzoną makrelą, marynowanym ogórkiem i smażonymi ziemniakami	38
Śledź pod pierzynką	28
Sałatka z warzywami i olejem domowej roboty	28
Nasz domowy hummus z pomidorkami cherry i pitą	35
-dodaj grillowane krewetki	8
Sałatka z owocami morza na ciepło	68
Sałatka jarzynowa	28
-dodaj grillowane krewetki	8
-dodaj łosoś gravlax	8
Kiszona kapusta z cebulą i domowym olejem	16
Kiszone warzywa (Kiszona kapusta z cebulą, kiszone ogórki i marynowane pomidory)	36

## ZUPY

Ucha rybacka	23
Czerwony barszcz z wędzoną śliwką, chrupiącym anchois i kwaśną śmietaną	28
Krem serowy z krewetkami i grzankami z czosnkiem	34

## MOËT & CHANDON

1 kieliszek Moët&Chandon Brut Imperial + ostryga Oyster N° 2 <b>W PREZENCIE</b>	49
2 kieliszki Moët&Chandon Brut Imperial + 2 ostrygi Oyster N° 2 <b>W PREZENCIE</b>	89
Butelka Moët&Chandon Brut Imperial + 8 ostryg Oyster N° 2 <b>W PREZENCIE</b>	349

## DODATKI

Frytki z parmezanem	19
Ziemniaki smażone /puree ziemniaczane/ młode ziemniaki z masłem i koperkiem	16
Warzywa grillowane	26
Tartar aoli kimchi, ketchup, śmietankowo-sezamowy, czosnkowy	6

## DANIA GŁÓWNE

Krażki atlantyckiego kalmara z sosem tatarskim	39
Krewetki w panierce z sosem aioli kimchi	48
Placki ziemniaczane	
- z łososiem gravlax	44
- z krewetkami w sosie śmietankowym	48
- z mieczakami rapany, grzybami leśnymi i sosem śmietankowo-truflowym	48
Risotto z kremem śmietankowym i serem Parmezan	54
-dodaj owoce morza	8
Risotto z serem Dor Blue i włoskimi orzechami	54
-dodaj krewetki	8
Risotto z limonkowym kremem	46
-dodaj grillowane baby kalmary	8
Spaghetti	51
-dodaj owoce morza	8
Tagliatelle z łososiem, szpinakiem i cukinią w sosie śmietankowym	52
Tagliatelle z krewetkami, grzybami leśnymi w sosie śmietankowo-truflowym	52
Burger z krewetkami vannamei, rukolą, sosem bazyliowym i frytkami	66
Grillowane awokado z pomidorkami i sosem orzechowym	38
-dodaj grillowane krewetki	10
Kotlet mielony z łososia i dorsza, z ziemniaczanym puree oraz marynowanym pomidorem	58
Krewetki z grzybami leśnymi, sosem śmietankowo-truflowym i ziemniaczanym puree	62

## GOTUJEMY MULE

sos do wyboru

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

## GOTUJEMY OWOCE MORZA


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

	Surowy	Przygotowany
Baby kalmary	19	32
Baby ośmiorniczki	17	36
Kalmar Atlantycki	12	25
Przegrzebki	48	90
Krewetki vannamei	18	38
Macki kałamarnicy	10	29
Mięso muli	12	23
Mięczak rapany	14	32



## RYBA

Smażymy/grillujemy ryby  
(cena za 100 gramów surowego produktu)

	Surowy	Przygotowany
Ateryńka	6	16
Ryba babka	12	32
Barwena Atlantycka	14	36
Barwena Czarnomorska	12	28
Ryba ostrobok	12	29
Cefal 	11	28
Belona	18	44
Sardela	7	17
Lufar	10	27
Dorada	14	26
Kingklip	9	25
Łosoś/ Pstrąg stek	15	31
Łosoś/ Pstrąg filet	16	36
Labrax	14	26
Sum afrykański filet	15	31
Halibut stek	16	34



## 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
Irish Supreme N°2	17

### Sos do ostryg

Malinowo – octowy/ pikantny  
cytrynowy/ salsa pomidorowa

6

## MIKS DLA GRONA PRZYJACIÓŁ

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

Butelka prosecco  
Brut Cava Methode Tradici 0,75  
**GRATIS**



## MIKS DLA DWÓCH OSÓB

Fritto Misto z frytkami i sosem (chrupiące kalmary, krewetki, mięso muli, filet z morskczuka)	139
---	-----

Dwa piwa lager 0,4  
**GRATIS**

## DESERY

Torcik wafłowy	19
Miodownik	29
Nasz domowy sernik	28

Chcesz franczyzę?  
Zeskanuj kod  
QR, aby poznać  
szczegóły



@CZARNOMORKA.WARSZAWA



@CZARNOMORKA

## NAPOJE BEZALKOHOLOWE

Sok cappy Jabłko / Multiwitamina/ Pomarańcza / Tymbark Pomidor	250 ml	12
Świeżo wyciskany sok z pomarańczy/ grejpfrutu	250 ml	21
Kompot	250/1000 ml	8/28
Cisowianka <i>niegazowana/gazowana</i>	300/700 ml	11/18
Coca Cola/Coca Cola Zero	250 ml	12
Sprite/Fanta	250 ml	12
Tonic Thomas Henry	250 ml	12
Kwas chlebowy	400 ml	18

## KAWA/HERBATA

Espresso	30 ml	9
Doppio	60 ml	12
Americano	120 ml	9
Cappuccino	180 ml	12
Latte	200 ml	14
Kawa mrożona	260 ml	15
Espresso tonic	260 ml	18
Herbata	300 ml	15

## KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

Aperol Spritz virgin	200 ml	21
Hugo virgin	200 ml	21
Lemoniada cytrusowa/ truskawkowa	250/1000 ml	18/59

## NAPOJE ALKOHOLOWE

### WINA MUSUJĄCE

Cava Brut Metode Tradicional (ES)	750 ml	118
Prosecco Extra dry DOC Villa Bellucci (IT)	750 ml	118
Villa Bellucci <i>alcohol-free</i> (IT)	750 ml	86
Frizzante beczkowe (IT)	150 /500/ 1000 ml	15/45/80
Moët&Chandon Brut Imperial (FR)	750 ml	315

### BIAŁE WINO

Sauvignon Blanc (FR)	187/750 ml	32/98
Petit Chablis Domaine Fevre (FR)	750 ml	239
Riesling Trocken Mosel Peter&Peter (DE)	750 ml	171
Pinot Grigio Organic Zensa (IT)	750 ml	145
Wino domowe wytrawne Chardonnay (FR)	150/500/ 1000 ml	16/50/90

### CZERWONE WINO

Wino domowe wytrawne Merlot (FR)	150/500/ 1000 ml	16/53/88
Merlot Racines' (FR)	187/750 ml	32/96

### TEQUILA

La Chica silver	50ml	19
-----------------	------	----

### WÓDKA

Baczewski	50ml	17
Finlandia	50ml	17

### WHISKEY

Jameson	50ml	22
Jack Daniel's	50ml	24

### GIN

Baczewski	50ml	19
-----------	------	----

### PIWO W BUTELKACH

Żywiec 0%	330 ml	19
Corona 0%	330 ml	21
Corona Extra	330 ml	21
Grimbergen	330 ml	21

### PIWO BECZKOWE

Białe	400 ml	19
Lager	400 ml	19

### KOKTAJLE ALKOHOLOWE

Aperol Spritz	200 ml	33
Hugo Spritz	200 ml	33
Limoncello Spritz	200 ml	33
Mimosa	150 ml	18
Gin tonic	250 ml	33
Cuba Libre	300 ml	33
Szot z ostrygą	60 ml	28
Grzane wino	200 ml	22