

przystawki

ZUPA RYBNA **BESTSELLER**

raki, owoce morza, pomidory, śmietana - 200 ml / 45 zł

SZTUKA MIĘSA W ROSOLE

wywar z wołowiny, dziczyzny, gęsiny, kaczki i kurczaka, włoszczyzna, makaron, szponder wołowy - 200 ml / 38 zł

CHRUPIĄCE KALMARY

sałatka, sos aioli - 140 g / 59 zł

OSTRYGA #0 - 29 zł

OSTRYGA #1 - 24 zł

OSTRYGA #2 - 19 zł

limonka, szalotka, ocet sherry

najczęstszy wybór
naszych gości

**ZESTAW
3 OSTRYG**
62 zł

KAWIOR OSCIETRA **ANTONIUS**

5* kawior ANTONIUS z jesiotra rosyjskiego, brioszka, crème fresh, szczypiorek, szalotka - 30 g / 430 zł

PANIEROWANE GRZYBY ENOKI

wegański majonez ziołowy, sałatka z pomidorów - 120 g / 48 zł

PODWĘDZANY TATAR WOŁOWY

marynowane grzyby z Borów Tucholskich, piklowana szalotka, musztardowiec, majonez szczypiorkowy, chips ziemniaczany - 80 g / 63 zł

produkt regionalny

MARYNOWANY SLEDZ BAŁTYCKI

chrzan z jagodą kamczacką, piklowana cebula, cukinia, seler naciowy, papryka zielona, pomidory, sałata, majonez - 100 g / 51 zł



już od:
67 zł
za butelkę!



WINE PAIRING

Zapytaj obsługę o najlepszy
dobór wina do Twojego
dania. Chętnie pomożemy!



PONAD 150 ETYKIET Z CAŁEGO ŚWIATA

Zajrzyj do naszej karty win.

Oferujemy wina na kieliszki oraz na butelki, a nasi kelnerzy służą
pomocą w najlepszym wyborze.



WINE STORE

Przy zakupie wina na wynos atrakcyjne ceny!



ZAFISHOWANI

restaurant | wine bar & store

FISH PLATTER



(do podziału dla 2 osób)

BESTSELLER

499 zł

pstrąg z Zielenicy (300 - 400 g), krewetki królewskie (4 szt.), przegrzebki (2 szt.), baby ośmiorniczki (50 g), ostrygi (2 szt.), mule (150g), vongole (150 g), kalmary (80 g), stynki (200 g), raki (100 g), masło nori, masło harrisa, emulsja winno-maślana, sos aioli, mix sałat z cytrusami

dania główne

HALIBUT

smażone młode warzywa z czosnkiem niedźwiedzim, sos beurre blanc - 160 g / 93 zł

ŁOSOŚ

puree ziemniaczano-cytrynowe, chrupiąca sałata rzymska z majonezem kaparowym, kawiorzprąga-160g/89zł

PSTRĄG Z ZIELENICY (w całości) **ZIELENICA**

gnocchi z palonym masłem, smażony soliród z pomidorkami cherry - 300 - 350 g / 127 zł

KREWETKI KRÓLEWSKIE (w całości)

sos winno-maślany, pieczywo - 7 szt. / 86 zł

FISH & CHIPS **BESTSELLER**

połędwica z dorsza w cieście piwnym, puree z groszku, sos tatarski, frytki - 140 g + 200 g / 73 zł

MULE & VONGOLE

sos winno-maślany, pieczywo - 500 g / 62 zł

KONFITOWANE UDKO Z KACZKI **TOP**

kluski leniwe, burak, kaszubska truskawka - 200 g / 86 zł

COMBER Z MUFLONA

sos demi glace z dereniem, gratin ziemniaczano-szałwiowe, smażony jarmuż z syropem klonowym i orzechami - 180 g / 118 zł

POLSKA POŁĘDWICA WOŁOWA **WORLD STEAK CHALLENGE**

puree ziemniaczano-truflowe, duszona szalotka - 180 g / 128 zł

WERSJA SURF & TURF

2 krewetki królewskie + 30 zł

2 przegrzebki + 40 zł

Mix (1 przegrzebek + 1 krewetka królewska) + 35 zł

GOŁONKA Z DZIKA

gotowane ziemniaki potatki z masłem z ziołami, piklowana czerwona kapusta z wiśnią, sos własny z jałowcem - 350 g / 108 zł

ZIELONE CURRY

smażone warzywa, mleko kokosowe, trawa cytrynowa, liście limonki kaffir, falafel, kolendra, tahini - 300 g / 76 zł

dodatki

FRYTKI

200 g / 18 zł

Dodatkowo polecamy: Parmezan i masło truflowe + 6 zł

FRYTKI Z BATATÓW

200 g / 20 zł

Dodatkowo polecamy: Parmezan i masło truflowe + 6 zł

GOTOWANE ZIEMNIAKI POTATKI

z masłem z ziołami - 200 g / 18 zł

WARZYWA GRILLOWANE

200 g / 24 zł

SAŁATA RZYMSKA

z majonezem kaparowym i kawiozem z pstrąga - 200 g / 25 zł

SAŁATKA SEZONOWA

z młodych buraków i truskawek - 200 g / 20 zł

MIX SAŁAT

z sosem winegret - 200 g / 20 zł

sosy

AIOLI

40 g / 8 zł

TATARSKI

40 g / 8 zł

CHIMICHURI

40 g / 8 zł

DEMI-GLACE

40 g / 8 zł

PIEPRZOWY

40 g / 8 zł

HOLENDERSKI

40 g / 8 zł



NATURALNA HODOWLA PSTRĄGA

Gospodarstwo Rybackie Zielenica istnieje od 2001 roku. Bazuje na wieloletniej, rodzinnej tradycji chowu ryb, która zaowocowała hodowlą najwyższej jakości pstrąga.



WOŁOWINA PREMIUM

Nasi dostawcy są wpisani na listę najlepszych producentów wołowiny na świecie. W ocenie konkursowej są brane pod uwagę takie walory jak: smak, kruchość oraz soczystość.

dzieci

ROSOŁEK

makaron, warzywa - 200 ml / 21 zł

FILECIKI Z KURCZAKA

frytki, marchewka z jabłkiem - 120 g / 37 zł

MAKARON PENNE

sos pomidorowym - 120 g / 28 zł

PUCHAREK LODÓW

owoce, bita śmietana - 2 gałki / 24 zł

KLUSKI LENIWE

sos waniliowy, owoce - 100 g / 32 zł

desery

SZARLOTKA MONIKI

kruszonka z korzenną przyprawą, lody o smaku słonego karmelu - 200 g / 26 zł

BEZA PAVLOVA **BESTSELLER**

z kremem mascarpone i owocami - 300 g / 39 zł

KREMOWKA LIMONKOWA

jeżyny w syropie - 200 g / 39 zł

DESKA SERÓW REGIONALNYCH (do podziału dla 2 osób)

250 g serów + 230 g dodatki / 98 zł

Możliwość zamówienia połowy porcji

Waga produktów podana po obróbce termicznej.
Do grup od 6 osób doliczana jest 12,5% opłata serwisowa.
Lista alergenów dostępna u obsługi.



skanuj mnie!

Znajdź nas: |

www.zafishowani.pl

starters

FISH SOUP **BESTSELLER**

crayfish, seafood, tomatoes, cream - 200 ml / 45 PLN

BEEF BRISKET IN BROTH

broth made from beef, game, goose and chicken, vegetables, noodles, beef brisket - 200 ml / 38 PLN

CRISPY CALAMARI

salad, aioli sauce - 140 g / 59 PLN

OYSTER #0 - 29 PLN

OYSTER #1 - 24 PLN

OYSTER #2 - 19 PLN

lime, shallot, and sherry vinegar

OSCIETRA CAVIAR **ANTONIUS Caviar**

5* ANTONIUS caviar from Russian sturgeon, brioche, crème fraîche, chives, shallot - 30 g / 430 PLN

BREADED ENOKI MUSHROOMS

vegan herb mayonnaise, tomato salad - 120 g / 48 PLN

SMOKED BEEF TARTARE

marinated local mushrooms from Bory Tucholskie, pickled shallot, mustard, chive mayonnaise, potato chips - 80 g / 63 PLN

regional product

MARINATED BALTIC HERRING

horseradish with haskap berry, pickled onion, zucchini, celery, green pepper, tomatoes, lettuce, mayonnaise - 100 g / 51 PLN



from: **67 PLN** per bottle!



WINE PAIRING

Ask the staff about the best wine selection for your dish. We will be happy to help!



OVER 150 LABELS FROM AROUND THE WORLD

Look at our wine list.

We offer wines by the glass and by the bottle and our waiters are available to help you make the best choice.



WINE STORE

Attractive prices when buying wine to go!



ZAFISHOWANI

restaurant | wine bar & store

FISH PLATTER (to share for 2 people)

BESTSELLER 499 PLN

trout from Zielenica (300 - 400 g), king prawns (4 pcs.), scallops (2 pcs.), baby octopus (50 g), oysters (2 pcs.), mussels (150g), calms (150 g), squid (80 g), smelts (200 g), crayfish (100 g), nori butter, harissa butter, wine-butter emulsion, aioli sauce, salad mix with citrus.

main dishes

HALIBUT

fried young vegetables with wild garlic, beurre blanc sauce - 160 g / 93 PLN

SALMON

lemon-potato puree, crispy romaine lettuce with caper mayonnaise, trout caviar - 160 g / 89 PLN

TROUT FROM ZIELENICA (whole fish)

gnocchi with burnt butter, fried samphire with cherry tomatoes - 300 - 350 g / 127 PLN

KING PRAWNS (whole prawns)

wine-butter sauce, bread - 7 pcs. / 86 PLN

FISH & CHIPS **BESTSELLER**

cod loin in beer batter, pea puree, tartar sauce, chips - 140 g + 200 g / 73 PLN

MUSSELS & CLAMS

wine-butter sauce, bread - 500 g / 62 PLN

CONFIT DUCK LEG

cottage cheese dumplings, beetroot, local Kashubian strawberry - 200 g / 86 PLN

MOUFLON SADDLE

demi-glace sauce with dogwood, potato-sage gratin, fried kale with maple syrup and nuts - 180 g / 118 PLN

POLISH BEEF TENDERLOIN

mashed truffle potatoes, braised shallot - 180 g / 128 PLN

SURF & TURF VERSION:

2 king prawns + 30 PLN

2 scallops + 40 PLN

Mix (1 scallop + 1 king prawn) + 35 PLN

WILD BOAR SHANK

potatoes cooked in herb butter, pickled red cabbage with cherry, gravy with juniper - 350 g / 108 PLN

GREEN CURRY

fried vegetables, coconut milk, lemongrass, kaffir lime leaves, falafel, coriander, tahini - 300 g / 76 PLN

sides

CHIPS

200 g / 18 PLN

We additionally recommend: Parmesan and truffle butter + 6 PLN

SWEET POTATO FRIES

200 g / 20 PLN

We additionally recommend: Parmesan and truffle butter + 6 PLN

COOKED POTATOES

with butter and herbs - 200 g / 18 PLN

GRILLED VEGETABLES

200 g / 24 PLN

ROMAINE LETTUCE

with caper mayonnaise and trout caviar - 200 g / 25 PLN

SEASONAL SALAD

with young beets and strawberries - 200 g / 20 PLN

SALAD MIX

with vinaigrette - 200 g / 20 PLN

SOUCES

AIOLI

40 g / 8 PLN

TATAR

40 g / 8 PLN

CHIMICHURI

40 g / 8 PLN

DEMI-GLACE

40 g / 8 PLN

PEPPERCORN

40 g / 8 PLN

HOLLANDAISE

40 g / 8 PLN



NATURAL TROUT FARMING

Zielenica Fish Farm has been in existence since 2001. It is based on a long-standing family tradition of fish farming, which has resulted in the breeding of the highest quality trout.



PREMIUM BEEF

Our suppliers are included in the list of the world's best beef producers. The competition evaluation takes into account such qualities as taste, tenderness and juiciness.

kids

CHICKEN BROTH

pasta, vegetables - 200 ml / 21 PLN

CHICKEN FILLETS

chips, carrot with apple - 120 g / 37 PLN

PENNE PASTA

tomato sauce - 120 g / 28 PLN

ICE CREAM BOWL

fruits, whipped cream - 2 scoops / 24 PLN

COTTAGE CHEESE DUMPLINGS

vanilla sauce, fruits - 100 g / 32 PLN

desserts

MONIKA'S APPLE PIE

crumble with spicy seasoning, salted caramel flavored ice cream - 200 g / 26 PLN

PAVLOVA **BESTSELLER**

with mascarpone cream and fruits - 300 g / 39 zł

LIME CREAM PIE

blackberries in syrup - 200 g / 39 PLN

REGIONAL CHEESE BOARD (to share for 2 people)


250 g cheeses + 230 g sides / 98 zł

Possibility to order half a portion

*Weight of products given after heat treatment.
A 12.5% service charge is added to groups of 6 or more.
Allergen list available from the staff.*



scan me!

Finds us:  | 

www.zafishowani.pl