



BLUE MARINA restauracja

Restauracja Blue Marina w Hotelu Regatta to miejsce pachnące o poranku świeżo parzoną kawą i ciepłym croissant'em, a wieczorem stekiem podawanym na płycie z lawy wulkanicznej oraz dobrym wytrawnym winem. Serwujemy dania kuchni międzynarodowej i lokalnej, a nasze menu zmienia się wraz z porami roku. Zespół Kucharzy Restauracji Blue Marina, to ludzie z pasją do gotowania, którzy przygotowują potrawy metodą sous vide (gotowanie w próżni), aby zachować oryginalny smak oraz wartości odżywcze. Bestsellerem naszej kuchni są steki z polędwicy wołowej wyróżniane na forach i blogach kulinarnych oraz tatar wołowy świeżo mielony.

Zapraszamy do degustacji,
Zespół Blue Marina

Blue Marina Restaurant is a place where in the morning you can smell fresh coffee and taste a warm croissant and at the evening try a very best steak served on a volcanic stone with delicious dry wine. We serve international and regional dishes and our cuisine is changing with every year season. Our team of Chefs are people with passion for cooking. They prepare dishes according to sous vide method (vacuum cooking) to preserve their original taste and nutritional values. Bestsellers in our kitchen are steaks made from beef sirloin, standing out in various internet blogs and forums and our beef tartare freshly minced.



English Menu



German Menu

Welcome to taste,
Team Blue Marina



PRZYSTAWKI

- TATAR Z POLĘDWICY WOŁOWEJ GRZYBY MARYNOWANE,
OGÓREK KISZONY, CEBULA CZERWONA, MUSZTARDA FRANCUSKA** 59 ZŁ
Beef tenderloin tartare with marinated mushrooms, pickled
cucumber, red onion, French mustard
- KREWETKI TYGRYSIE CHORIZO, BIAŁE WINO, CZOSNEK,
POMIDORKI CHERRY, PIETRUSZKA ZIELONA, CHILLI** 59 ZŁ
Chorizo, white wine, garlic, cherry tomatoes, green
parsley, chilli
- MULE WĘDZONY ŁOSOŚ, POMIDORKI CHERRY, ZIELONA
PIETRUSZKA, WINO, SER GORGONZOLA, ŚMIETANA** 59 ZŁ
Smoked salmon, cherry tomatoes, green parsley, wine,
gorgonzola cheese, cream
- KREWETKA KRÓLEWSKA MARYNOWANA W WINIE, CZOSNEK,
PIETRUSZKA, CHILLI 1 SZT.** 19 ZŁ
King prawn marinated in wine, garlic, parsley, chilli 1 pc.



ZUPY

KREM Z PIECZONYCH BURAKÓW SER FETA, PESTO Z RUKOLI Baked beetroot cream, feta cheese, rocket pesto	29 Zł
ŻUREK Z JAJKIEM KIEŁBASA, BOCZEK, ZIEMNIAKI Sour rye soup with egg, sausage, bacon, potatoes	35 Zł
ROSÓŁ DOMOWY LANE KLUSECZKI Homemade broth with dumplings	23 Zł
KREM Z DYNI PRAŻONE MIGDAŁY Pumpkin Cream Roasted Almonds	29 Zł



SAŁATKI

SAŁATKA CEZAR GRILLOWANY FILET Z KURCZAKA, BOCZEK,
ANCHOIS SAŁATA RZYMSKA, POMIDORKI CHERRY, SER EMILGRANA,
SOS CEZAR

49 ZŁ

Caesar Salad Grilled chicken fillet, bacon, anchovies, romaine lettuce,
cherry tomatoes, emilgrana cheese, Caesar dressing

SAŁATKA Z SEREM KOZIM OWOCE SEZONOWE, ORZECHY PRAŻONE,
BURAK, POMIDORKI CHERRY, SOS LIMONKOWO - CYTRYNOWY

47 ZŁ

Seasonal fruits, roasted nuts, beetroot, cherry tomatoes, lime-lemon sauce

SAŁATKA VEGE MIX SAŁAT, POMIDORKI KOKTAJLOWE, OLIWKI,
KARCZOCHY, CEBULA CZERWONA, SOS WINEGRET

39 ZŁ

Salad mix, cherry tomatoes, olives, artichokes, red onion, vinaigrette sauce



DLA DZIECI

STRIPSY Z KURCZAKA FRYTKI, SURÓWKA Z MARCHEWKI
Chicken strips, fries, carrot salad

37 ZŁ

NALEŚNIKI, SEREK WANILIOWY, CUKIER PUDER
Crapes, vanilla cheese, powdered sugar

33 ZŁ



STEAK & GRILL

Każde danie Steak & Grill serwowane jest na kamieniu z lawy wulkanicznej oraz zawiera: mix sałat, sos majonezowo – pieprzowy, dip miodowe curry, masło czosnkowe

**SELEKCJA STEKÓW 450 G DLA 2-4 OSÓB:
200G POLĘDWICA POLSKA, 250G BLACK ANGUS USA** **259 ZŁ**

Selection of steaks 450 g for 2-4 people:
200g Polish tenderloin, 250g Black Angus USA

STEK Z POLSKIEJ POLĘDWICY WOŁOWEJ 200G Z KREWETKĄ **155 ZŁ**

Polish beef tenderloin steak 200g with shrimp

STEK Z POLSKIEJ POLĘDWICY WOŁOWEJ 200G **145 ZŁ**

Polish beef tenderloin steak 200g

STEK BLACK ANGUS USA 250G **129 ZŁ**

PLASTRY POLĘDWICY WOŁOWEJ 220G **99 ZŁ**

Beef tenderloin slices 220g

DODATKI

ŚWIEŻE FRYTKI STEKOWE ZE SKÓRKĄ **17 ZŁ**
Steak fries with skin

FRYTKI Z BATATÓW **19 ZŁ**
Sweet potato fries

ZIEMNIAKI PIECZONE W ZIOŁACH Z CEBULKĄ **17 ZŁ**
Potatoes baked with herbs and onion

WARZYWA GRILLOWANE **19 ZŁ**
Grilled vegetables

GZIK WIELKOPOLSKI **15 ZŁ**
Polish cottage cheese



DANIA GŁÓWNE

- UDKO KACZE CONFIT KAPUSTA MODRA Z GRUSZKĄ,
GNOCCHI DYNIOWE, SOS PIECZENIOWY** 73 ZŁ
Duck leg confit, red cabbage with pear, pumpkin gnocchi, gravy
- ZRAZ WOŁOWY BURAKI GLAZUROWANE Z WIŚNIAMI,
PYZY, SOS PIECZENIOWY** 69 ZŁ
Glazed beets with cherries, dumplings, gravy
- KURCZAK SUPREME SOUS VIDE KASZOTTO GRZYBOWE,
POMIDORKI KOKTAJLOWE, DYNIA GLAZUROWANA** 59 ZŁ
Supreme sous vide chicken, mushroom groats, cherry
tomatoes, glazed pumpkin
- BURGER WOŁOWY BOCZEK, CHEDDAR, SAŁATA RZYMSKA,
POMIDOR, OGÓREK KISZONY, KONFITURA Z CZERWONEJ CEBULI,
SOS MAJONEZOWY - MUSZTARDOWY, FRYTKI ZE SKÓRKĄ** 59 ZŁ
Beef burger bacon, cheddar, romaine lettuce, tomato, pickled
cucumber, red onion jam, mayonnaise-mustard sauce, skinless fries
- FILET Z SANDACZA SOS KREWETKOWY, PUREE
ZIEMNIACZANE, RUKOLA** 89 ZŁ
Pike-perch fillet with shrimp sauce, mashed potatoes, rocket
- POLĘDWICA Z DORSZA ZAPIEKANA Z ORZECHAMI, BATATY,
MARCHEWKA GLAZUROWANA, SOS CYTRYNOWY** 85 ZŁ
Cod loin baked with nuts, sweet potatoes, glazed carrots, lemon
sauce
- MAKARON LINGUINE KREWETKI, CHORIZO, POMIDORY SUSZONE,
CZOSNEK, WINO, CHILLI** 79 ZŁ
Linguine pasta shrimp, chorizo, sun-dried tomatoes, garlic, wine, chilli
- MAKARON LINGUINE PODGRZYBEK, POMIDORKI
KOKTAJLOWE, PARMEZAN** 59 ZŁ
Linguine pasta with bay bolete, cherry tomatoes, parmesan



DESERY

FONDANT CZEKOLADOWY LODY Z PALONEGO MASŁA Chocolate fondant with burnt butter ice cream	43 Zł
LODY Z WŁASNEJ PRACOWNI OWOCE SEZONOWE Ice cream from our own workshop, seasonal fruits	37 Zł
CIEPŁE MALINY GAŁKA LODÓW KAKTUSOWYCH, BITA ŚMIETANA, SOS MIĘTOWY Warm raspberries, a scoop of cactus ice cream, whipped cream, mint sauce	35 Zł
PANNA COTTA ŻURAWINA, MUS MANGO Panna cotta cranberry, mango mousse	33 Zł
CIASTO Z WŁASNEJ PRACOWNI Cake from our own workshop	25 Zł



KAWY

ESPRESSO - KLASYCZNE WŁOSKIE	13 ZŁ
ESPRESSO PODWÓJNE - PODWÓJNA PORCJA	19 ZŁ
ESPRESSO AFFOGATO GAŁKA LODÓW, BITA ŚMIETANA Espresso Affogato scoop of ice cream, whipped cream	21 ZŁ
ESPRESSO CON PANNA, BITA ŚMIETANA Espresso con Panna, whipped cream	19 ZŁ
AMERICANO	13 ZŁ
CAPPUCCIONO	17 ZŁ
CAFFÈ LATTE	19 ZŁ
CAFFÈ MOCHA ESPRESSO, SOS CZEKOLADOWY, SPIENIONE MLEKO I BITA ŚMIETANA Caffè Mocha espresso, chocolate sauce, frothed milk and whipped cream	21 ZŁ
FROZEN CAPPUCCINO KRUSZONY LÓD, ESPRESSO, SPIENIONE MLEKO Iced cappuccino crushed cold, espresso, frothed milk	17 ZŁ
VANILLA FRAPPE ESPRESSO, MLEKO, KRUSZONY LÓD, GAŁKA LODÓW WANILIOWYCH, BITA ŚMIETANA espresso, mleko, kruszony lód, gałka lodów waniliowych, bita śmietana	25 ZŁ
BABYCCINO SPIENIONE MLEKO, KAKAO Babyccino frothed milk, cocoa	7 ZŁ



HERBATY

HERBATA REGATTA CZARNA HERBATA, ŚWIEŻO WYCISKANY SOK Z POMARAŃCZY, SYROP MARACUJA	23 ZŁ
Regatta Tea black tea, freshly squeezed orange juice, passion fruit syrup	
HERBATA CZARNA	19 ZŁ
Black tea	
HERBATA ZIELONA	19 ZŁ
Green tea	
HERBATA OWOCOWA	19 ZŁ
Fruit tea	
HERBATA MIĘTOWA	19 ZŁ
Mint tea	



ZIMNE NAPoje

PEPSI, MIRINDA, 7UP, SCHWEPPES, ICE TEA	13 ZŁ
SOKI TOMA jabłko, pomarańcz, czarna porzeczka	13 ZŁ
WODA CISOWIANKA NIEGAZOWANA 0,3/0,7	11/21ZŁ
WODA CISOWIANKA GAZOWANA PERLAGE 0,3/0,7L.	11/21ZŁ
ŚWIEŻO WYCISKANE SOKI 0,3 L Fresh juices	25 ZŁ



PIWA

PIWA BECZKOWE

KSIĄŻĘCE ZŁOTE PSZENICZNE 0,3 /0,5 L.	15/19ZŁ
LECH PILS 0,3 /0,5 L.	13/17ZŁ

PIWA BUTELKOWE

KSIĄŻĘCE IPA 0,5 L.	19 ZŁ
KSIĄŻĘCE CZERWONY LAGER 0,5 L.	19 ZŁ
KSIĄŻĘCE CIEMNE ŁAGODNE 0,5 L.	19 ZŁ
KOZEL LEZAK	19 ZŁ

PIWA BEZALKOHOLOWE

LECH FREE 0,33 L.	15 ZŁ
LECH FREE LIMONKA Z MIĘTĄ 0,33 L.	15 ZŁ
KSIĄŻĘCE ZŁOTE PSZENICZNE 0,5 L. 0%	19 ZŁ
KSIĄŻĘCE IPA 0,5 L. 0%	19 ZŁ



KOKTAJLE

PORN STAR MARTINI ostoya, mus z passiflory, syrop waniliowy, Prosecco	39 ZŁ
MOJITO Havana Club 3 años, mięta, cukier trzcinowy, limonka, woda gazowana	35 ZŁ
CUBA LIBRE Havana Club 3 años, coca-cola, limonka	31 ZŁ
APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, woda gazowana	35 ZŁ
LONG ISLAND ICE TEA Ostoya, Beefeater, Olmeca Blanco, Havana Club 3 años, Cointreau, coca-cola, syrop cukrowy, sok z cytryny	39 ZŁ
WHISKY SOUR Jack Daniels, Angostura Bitter, białko jajka kurzego, syrop cukrowy, sok z cytryny	39 ZŁ
TEQUILA SUNRISE Olmeca Blanco, sok pomarańczowy, grenadyna	31 ZŁ
MARGARITA Olmeca Silver, Cointreau, sok z limonki	31 ZŁ
COSMOPOLITAN Absolut Lime, Cointreau, sok żurawinowy, sok z limonki	31 ZŁ
SEX ON THE BEACH Absolut Lime, Archers Peach Schnapps, sok żurawinowy, sok pomarańczowy	33 ZŁ
CAIPIRINHA cachaca, limonka, brązowy cukier	35 ZŁ



KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

REGATTA OCEAN

Sok z wyciskanych pomarańczy, sok z cytryny, blue curacao

27 Zł

VIRGIN MOJITO

limonka, mięta, cukier trzcinowy, woda gazowana

23 Zł

LEMONIADA SZKLANKA / DZBANEK

19/37 Zł



WINA DOMU I SZAMPANY

WINA DOMU

120ML./0,75L

MAS DELATOUR

Francja, białe, wytrawne, Grenache, Chardonnay

19/85 ZŁ

MAS DELATOUR

Francja, czerwone, wytrawne, Merlot, Grenache, Syrah, Carigan

19/85 ZŁ

EL CAMPO SAUVIGNON BLANC

Chile, białe, wytrawne

19/95 ZŁ

EL CAMPO CABERNET SAUVIGNON

Chile, czerwone, wytrawne

19/95 ZŁ

SZAMPANY I WINA MUSUJĄCE

PROSECCO SPUMANTE DOC

Italian, white, dry

125 ZŁ

LE PETIT ETOLIE CHARDONNAY ORGANIC SPARKLING

France, chardonnay, sparkling, 0% alcohol

119 ZŁ

CAVA PORTELL BRUT NATURE HISZPANIA

Spain, white, dry

150 ZŁ

CAVA PORTELL ICE

Spain, pink, dry

150 ZŁ

MÖET & CHANDON ROSE IMPERIAL

Pinot Meunier, Chardonnay, France, Champagne, pink, dry

499 ZŁ

G.H. MUMM BRUT CORDON ROUGE

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, France, Champagne, dry

550 ZŁ



W I N A B I A Ł E

WYTRAWNE / PÓŁWYTRAWNE

120 ML. / 0,75 L.

KARLU KARLU CHARDONNAY SEMILION,
AUSTRALIA, WYTRAWNE
KARLU KARLU Chardonnay Semillon, Australia, dry

23 / 119 ZŁ

MALLORIO TREBBIANO D'ABRUZZO BIO TREBBIANO DOC
ABRUZZA, WŁOCHY, WYTRAWNE, Z UPRAWY
BIODYNAMICZNEJ

25 / 125 ZŁ

BIO Trebbiano DOC Abruzja, Włochy, wytrawne,
z uprawy biodynamicznej

RIESLING ME PFALZ, PÓŁWYTRAWNE
RIESLING Germany, semi - dry

109 ZŁ

PROTOS VERDEJO, HISZPANIA, WYTRAWNE
PROTOS Verdejo, Spain, dry

129 ZŁ

KINGFISHER SAUVIGNON BLANC, NOWA ZELANDIA, WYTRAWNE
Sauvignon blanc, New Zealand, dry

139 ZŁ

VELVET TOUCH CHARDONNAY, FRANCJA, WYTRAWNE
chardonnay, France, dry

149 ZŁ

S Ł O D K I E

RIESLING SPÄTLESE LIEBLICH RIESLING, NIEMCY,
S Ł O D K I E
RIESLING SPÄTLESE LIEBLICH Riesling, Germany, sweet

23 / 119 ZŁ

PORTELL WHITE WINE SEMISWEET, HISZPANIA, PÓŁSŁODKIE,
DELIKATNE
PORTELL WHITE WINE Semi Sweet, Spain, semi-sweet, delicate

22 / 110 ZŁ



W I N A C Z E R W O N E

120ML./0,75L.

VISTAMAR RESERVA CARMENERE, CHILE WYTRAWNE,
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT

Chile, red wine, dry

23/119 ZŁ

MALLORIO MONTEPULCIANO - BIO, DOC ABRUZZA,
WŁOCHY, WYTRAWNE, Z UPRAWY BIODYNAMICZNEJ

MALLORIO Montepulciano - Organic, DOC Abruzzo, Italy, dry,
biodynamic ally grown

25/125 ZŁ

VELVET TOUCH SYRAH, FRANCJA, WYTRAWNE

france, red, dry

149 ZŁ

PROTOS ROBLE RIBERA DEL DUERO TEMPRANILLO, HISZPANIA,
WYTRAWNE

PROTOS ROBLE RIBERA DEL DUERO Tempranillo, Spain, dry

179 ZŁ

PAPALE PRIMITIVO DI MANDURIA PRIMITIVO DOP PUGLIA,
WŁOCHY, WYTRAWNE

PAPALE PRIMITIVO DI MANDURIA Primitivo DOP Puglia, Italy, dry

179 ZŁ



MOCNE ALKOHOLE

WHISKY/WHISKEY

CHIVAS REGAL 12 YO	40ML/0,7L. 19/299 Zł
CHIVAS REGAL 15 YO	33 Zł
CHIVAS REGAL 18 YO	37 Zł
THE GLENLIVET 12 YO - SINGLE MALT	25 Zł
THE GLENLIVET 18 YO - SINGLE MALT	55 Zł
ABERLOUR CASG ANNAMH - SINGLE MALT	45 Zł
ABERLOUR ABUNADH - SINGLE MALT	55 Zł
JACK DANIEL'S	19/299 Zł
JACK DANIEL'S GENTLEMAN	25 Zł
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	33 Zł

WÓDKI

OSTOYA	40ML/0,7L. 15/199 Zł
ABSOLUT VODKA: BLUE, LIME	15/199 Zł
WYBOROWA	17/179 Zł
BELVEDERE	29/450 Zł

COGNAC/BRANDY

MARTELL VS	21 Zł
MARTELL BLUE SWIFT	25 Zł
MARTELL VSOP	49 Zł
MARTELL XO	49 Zł
HENNESSY V.S.	33 Zł



MOCNE ALKOHOLE

GIN

BEEFEATER	15 ZŁ
BOMBAY SAPPHIRE	19 ZŁ

RUM

HAVANA CLUB 3 AÑOS	15 ZŁ
HAVANA CLUB 7 AÑOS	19 ZŁ

LIKIERY

JAGERMEISTER	18 ZŁ
BAILEYS ORYGINAL	19 ZŁ
BUMBU CREAM	22 ZŁ