



 BLUE MARINA
restauracja

Menu





UŁATWIAMY WYBÓR



BESTSELLER



WEGETARIAŃSKIE



BEZGLUTENOWE



DLA DZIECI



DANIE NA ZDJĘCIU

Restauracja Blue Marina w Hotelu Regatta to miejsce pachnące o poranku świeżo parzoną kawą i ciepłym croissant'em, a wieczorem steakiem 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 wędzony dymem z drzewa owocowego.

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 Tatar Steak smoked from fruit tree.

Welcome to taste,
Team Blue Marina



Przystawki

Appetizers

-  1. Tatar z polędwicy wołowej wędzony dymem z drzewa owocowego, puder z oliwy czosnkowej, ogórek kiszony, cebula, musztarda francuska 49 zł
Smoked from a fruit tree beef tenderloin tartare steak, garlic olive oil powder, pickled cucumber, onion, french mustard
 Wino: KARLU KARLU Shiraz, Cabernet Sauvignon, Australia, wytrawne / dry - 19 zł
-  2. Tatar z wędzonego łososia, awokado, jajko poche 45 zł
Smoked salmon tartare, avocado, poche egg
 Wino: CUVÉE FLORE, Francja, półwytrawne / semi-dry - 15 zł
-  3. Krewetki tygrysie serwowane na patelni, białe wino, czosnek, pomidorki cherry, pietruszka 45 zł
Tiger shrimps served on pan, white wine, garlic, cherry tomatoes, parsley
 Wino: EL CAMPO Sauvignon blanc, Chile, wytrawne / dry - 17 zł
4. Mule, czosnek, wino, pieczywo 39 zł
Mules, garlic, wine, bread
 Wino: KARLU KARLU Chardonnay, Semilion, Australia, wytrawne / dry - 19 zł
5. Bruschetta z parmezanem, rukola 25 zł
Bruschetta with parmesan, arugula
 Wino: CUVÉE FLORE, Francja, półwytrawne / semi-dry - 15 zł



Sałatki

Salads

-  1. Polędwica wołowa, rukola, ser dor blue, granat, malinowy winegret 49 zł
Beef tenderloin, arugula, blue dor cheese, grenade, raspberry vinaigrette

 Wino: EL CAMPO Cabernet sauvignon, Chile, wytrawne / dry - 17 zł

-   2. Grillowany filet z kurczaka, sałata rzymska, anchovies, pomidorki cherry, parmezan, grzanki, sos Cezar 35 zł
Grilled chicken breast, romaine lettuce, anchovies, cherry tomatoes, parmesan, croutons, caesar sauce

 Wino: MALLORIO BIO, Trebbiano DOC Abruzja, Włochy, wytrawne / dry - 21 zł

-  3. Grillowany ser halloumi, mieszane sałaty, owoce sezonowe, pestki dyni, dresing miodowo-musztardowy 35 zł
Grilled halloumi cheese, mixed salads, seasonal fruit, pumpkin seeds, honey mustard dressing

 Wino: KARLU KARLU Chardonnay, Semilion, Australia, wytrawne / dry - 19 zł

-  4. Ser kozi, mieszane sałaty, piklowane warzywa, pomidorki cherry, sos miodowo-balsamiczny 29 zł
Goat cheese, mixed salads, pickled vegetables, cherry tomatoes, honey balsamic sauce

 Wino: CUVÉE FLORE, Francja, półwytrawne / semi-dry - 15 zł



Zupy

Soups

- | | | |
|---|--|-------|
|   | 1. Krem z pieczonych buraków, ser feta, pesto z rukoli
Roasted beetroot cream, feta cheese, pesto with arugula | 19 zł |
|  | 2. Krem z ciecierzycy i cukinii, curry, chips z warzyw okopowych
Chickpea and zucchini cream, curry, root vegetable chips | 17 zł |
|  | 3. Rosół z domowym makaronem
Broth with homemade pasta | 17 zł |
| | 4. Żurek tradycyjny z jajkiem
Traditional sour rye soup with egg | 23 zł |



Steki

Steaks

-  1. Selekcja steków dla dwojga (400g) - brazylijska polędwica, polska polędwica, amerykański Angus, wielkopolska wołowina, gorący kamień z lawy wulkanicznej, mieszane sałaty, ostry sos, dip miodowe curry
Selection of steaks 400 g - brazilian tenderloin, polish tenderloin, American Angus, regional beef, hot stone from a volcano lava, salad mix, hot sauce, honey curry dip
 Wino: LA ATALAYA DEL CAMINO Granacha Tintorera, Monastrell, Hiszpania, wytrawne / dry - 179 zł 179 zł
2. Stek z brazylijskiej polędwicy serwowany na gorącym kamieniu z lawy wulkanicznej, mieszane sałaty, ostry sos, dip miodowe curry
Brazilian tenderloin steak served on a hot stone from a volcano lava, salad mix, hot sauce, honey curry dip
 Wino: LA ATALAYA DEL CAMINO Granacha Tintorera, Monastrell, Hiszpania, wytrawne / dry - 179 zł 119 zł
3. Stek z polskiej polędwicy serwowany na gorącym kamieniu z lawy wulkanicznej, mieszane sałaty, ostry sos, dip miodowe curry
Polish tenderloin steak served on a hot stone from a volcano lava, salad mix, hot sauce, honey curry dip
 Wino: PROTOS Roble, Hiszpania, wytrawne / dry - 169 zł 95 zł

Dodatki / Additions

- Ziemniaki pieczone w ziołach 8 zł
Potatoes baked in herbs
- Frytki stekowe 8 zł
Steak fries



4. Plastry z polędwicy wołowej, gorący kamień z lawy wulkanicznej, mieszane sałaty, ostry sos, dip miodowe curry 79 zł
Slices of sirloin, hot stone from a volcano lava, salad mix, hot sauce, honey curry dip



Wino: CHIANTI CASTIGLIONI FRESCOBALDI Sangiovese, Merlot, Włochy, wytrawne
- 159 zł

5. Stek z amerykańskiego angusa serwowany na gorącym kamieniu z lawy wulkanicznej, mieszane sałaty, ostry sos, dip miodowe curry 85 zł
American Angus steak served on a hot stone from a volcano lava, salad mix, hot sauce, honey curry dip



Wino: RIOJA BARÓN LADRÓN DE GUEVARA Tempranillo, Graciano, Hiszpania, wytrawne
- 189 zł



6. Stek z wielkopolskiej wołowiny serwowany na gorącym kamieniu z lawy wulkanicznej, mieszane sałaty, ostry sos, dip miodowe curry 69 zł
Regional beef steak served on a hot stone from a volcano lava, salad mix, hot sauce, honey curry dip



Wino: DOMAINE DE LA BAUME GRAND CHÂTAIGNIER Merlot, Francja, wytrawne
- 149 zł

Dodatki / Additions

Ziemniaki pieczone w ziołach 8 zł
Potatoes baked in herbs

Frytki stekowe 8 zł
Steak fries



Dania główne

Main courses

1. Burger wołowy, bekon, chutney paprykowy, ser cheddar, frytki, dip miodowe curry 39 zł
Beef burger, bacon, pepper chutney, cheddar cheese, french fries, honey curry dip
 Wino: EL CAMPO Cabernet sauvignon, Chile, wytrawne / dry - 75 zł
2. Polędwiczka wieprzowa sous vide w boczku, pęczotto grzybowe, pieczone warzywa okopowe 45 zł
Pork sirloin sous vide in bacon, pearl barley with mushrooms, baked root vegetables
 Wino: KARLU KARLU Shiraz, Cabernet Sauvignon, Australia, wytrawne / dry - 99 zł
3. Schab z kością w panko, grillowane ziemniaki, kapusta zasmażana 45 zł
Pork chop with bone in panko, grilled potatoes, fried cabbage
 Wino: EL CAMPO Cabernet sauvignon, Chile, wytrawne / dry - 75 zł
4. Pierś z kaczki, pyzy smażone na maśle, mus z buraka z anyżem, sos wiśniowy 59 zł
Duck breast, butter fried dumplings, beetroot mousse with anise, cherry sauce
 Wino: SAURUS Pinot Noir, Argentyna, wytrawne / dry - 139 zł
-  5. Filet z kurczaka, kopytka z suszonymi pomidorami, fasolka szparagowa, sos berneński 39 zł
Chicken fillet, dumplings with dried tomatoes, asparagus bean, béarnaise sauce
 Wino: PROTOS Verdejo, Hiszpania, wytrawne / dry - 119 zł



- | | | |
|---|--|-------|
| | 6. Spaghetti razowe, krewetki, czosnek, chilli, sos pomidorowy z wasabi i imbirem
Wholemeal pasta, shrimps, garlic, chilli, tomato sauce with wasabi and ginger
 Wino: CHABLIS, Chardonnay, Francja, wytrawne / dry - 139zł | 49 zł |
| | 7. Makaron tagliatelle, polędwiczka wieprzowa, śmietana, grzyby, suszone pomidory
Tagliatelle, pork sirloin, cream, mushrooms, dried tomatoes
 Wino: EL CAMPO Cabernet sauvignon, Chile, wytrawne / dry - 75 zł | 45 zł |
|   | 8. Polędwiczka z dorsza, gratine ziemniaczane z porem i suszonymi pomidorami, grillowana cukinia
Cod sirloin, potato gratine with leek and dried tomatoes, grilled courgette
 Wino: KARLU KARLU Chardonnay, Semilion, Australia, wytrawne / dry - 99 zł | 59 zł |
|  | 9. Filet z sandacza, grillowane ziemniaki, salsa z pomidorków cherry, bobu i fasolki szparagowej
Pike perch fillet, grilled potatoes, cherry tomato salsa with broad bean and asparagus bean
 Wino: RIESLING Trocken, Niemcy, wytrawne / dry - 99 zł | 65 zł |
|  | 10. Grillowane fileciki z kurczaka, frytki, sałatka z ogórka kiszzonego i pomidora
Grilled chicken fillets, french fries, pickled cucumber and tomato salad | 29 zł |
| | 11. Naleśniki, gałka lodów waniliowych, konfitura truskawkowa
Pancakes, vanilla ice cream, strawberry jam | 19 zł |



Desery

Desserts

 Wino: RIESLING SPÄTLESE LIEBLICH, Niemcy, słodkie / sweet - 19 zł

- | | | |
|--|---|-------|
|  | 1. Fondant czekoladowy, lody z palonego masła
Chocolate fondant, burnt butter ice cream | 25 zł |
| | 2. Lody z własnej pracowni, owoce sezonowe, beza, coulis malinowe
Homemade ice cream, seasonal fruit, meringue, raspberry coulis | 25 zł |
| | 3. Crème brulle | 19 zł |
|  | 4. Tartoletka z mascarpone malinowym, mus z białej czekolady
Tart with raspberry mascarpone, white chocolate mousse | 19 zł |
|  | 5. Ciasto z domowej pracowni
Homemade pie | 17 zł |



Kawy

Coffees

- | | | |
|---|--|-------|
| 1. | Espresso - klasyczne włoskie / classic Italian | 9 zł |
| 2. | Espresso Doppio - podwójna porcja / double serving | 14 zł |
| 3. | Espresso Affogato - z gałką lodów waniliowych / with a scoop of vanilla ice cream | 16 zł |
| 4. | Espresso con panna - z bitą śmietaną / with whipped cream | 15 zł |
| 5. | Americano - duża kawa na bazie espresso / large espresso-based coffee | 9 zł |
| 6. | Cappuccino - na bazie espresso ze spienionym mlekiem i mleczną pianą / espresso-based with foamed milk and milk foam | 13 zł |
| 7. | Caffè Latte - na bazie espresso, dopełniona spienionym mlekiem / espresso-based with an addition of foamed milk | 14 zł |
| 8. | Caffè Mocha - na bazie espresso z sosem czekoladowym, spienionym mlekiem i bitą śmietaną / espresso-based with chocolate sauce, foamed milk and whipped cream | 17 zł |
| 9. | Irish Coffee - z irlandzką whiskey (Jameson), bitą śmietaną i posypką czekoladową / with Irish whiskey (Jameson), whipped cream and chocolate sprinkle | 27 zł |
|  | 10. Frozen cappuccino – kruszony lód, espresso ze spienionym mlekiem / crushed ice, espresso-based with foamed milk | 13 zł |
| | 11. Vanilla Frappe – na bazie espresso z mlekiem, kruszony lód, gałka lodów waniliowych, bita śmietana / espresso-based coffee, crushed ice, scoop of vanilla ice cream, whipped cream | 19 zł |
|  | 12. Babyccino - bezkofeinowe cappuccino dla dzieci / decaffeinated cappuccino for kids | 5 zł |

Dodatkowa porcja espresso 5 zł



Herbaty

Teas

Herbata Regatta / Regatta Tea

-  1. Czarna herbata, świeżo wyciskany sok z pomarańczy, cukier trzcinowy, syrop maracuja 19 zł
black tea, freshly pressed orange juice, cane sugar, passion fruit syrup

Herbaty Ronnefeldt / Ronnefeldt Teas

- 1. English Breakfast 12 zł
typowa herbata z Cejlonu: mocna, dojrzała i cierpkawa, o pełnym uwodzicielskim smaku typical Ceylon tea full-bodied with a tangy richness and sparkling flavor
- 2. Earl Grey 12 zł
najznamienitsza, delikatna herbata z Darjeeling oraz orzeźwiający aromat bergamotki / fine, soft Darjeeling tea with the refreshing aroma of bergamot
- 3. Green Morgenaut 12 zł
zielona herbata Sencha z letniego zbioru o mango-cytrusowym posmaku z dodatkiem płatków róży, słonecznika i bławatka / sencha green tea from summer harvest with a mango-citrus aftertaste with rose petals, sunflower and cornflower



- | | |
|--|-------|
| 4. Green Dragon | 12 zł |
| Zielona herbata, odświeżający smak oraz przyjemnie delikatna cierpkość
/ green tea, refreshing taste and pleasant delicate tartness | |
| 5. Ayurveda Herbs & Ginger | 12 zł |
| Odświeżająca kombinacja korzenia imbirowego, palczatki cytrynowej, limonki i werbeny / powerfull freshness that can only ginger, lemongrass, liquorice and lemon verbena can give | |
| 6. Jasmine Gold | 12 zł |
| aromatyczna i subtelna słodycz świeżo zerwanych kwiatów jaśminu dopełnia tą delikatną zieloną herbatę z Chin / sweet flavour of freshly plucked jasmine blossoms blended with delicate green China tea | |
| 7. Refreshing Mint | 12 zł |
| typowy, relaksujący smak mięty z nowym wymiarem świeżości płynącej z trawy cytrynowej / typical, relaxing flavour of mint with a new dimension in freshness with lemon grass | |
| 8. Cream Orange | 12 zł |
| pełny delikatny smak liści krzewu Rooibos, słodka, kremowa wanilia oraz orzeźwiająca nutka pomarańczy / full bodied Rooibos from South Africa with the creamy, delicate flavour of vanilla and the verve of ripe oranges | |
| 9. Sweet Berries | 12 zł |
| znakomity smak i aromat truskawek, malin, jabłka, dzięki róży pochodzący z cząstek owoców i koncentratu soku owocowego surprisingly
/ full flavour of berries that comes from sumptuous pieces of fruit and real juices | |



Napoje zimne

Cold drinks

1. Świeżo wyciskane soki 0,3 l / freshly pressed juices 19 zł
2. MARAKUJA MARTINI syrop marakuja, sok z limonki, syrop waniliowy, woda gazowana 17 zł
/ passion fruit syrup, lime juice, vanilla syrup, sparkling water
-  3. MROŻONA HERBATA REGATTA czarna herbata, świeżo wyciskany sok z pomarańczy, cukier trzcinowy, syrop marakuja, lód / black tea, freshly pressed orange juice, cane sugar, passion fruit syrup, ice 19 zł
4. REGATTA OCEAN świeżo wyciskany sok z pomarańczy, sok z cytryny, syrop waniliowy, Blue Curacao / freshly pressed orange juice, lemon juice, vanilla syrup 19 zł
5. VIRGIN MOJITO woda gazowana, kruszony lód, świeża mięta, limonka 17 zł
/ sparkling water, crushed ice, fresh mint, lime
6. Szklanka lemoniady 0,3 l / lemonade glass 13 zł
7. Dzban lemoniady 1 l / lemonade carafe 25 zł





8 zł / 0,25l



12 zł / 0,25l



8 zł / 0,3l



8 zł / 0,25l



8 zł / 0,25l



8 zł / 0,3l



8 zł / 0,25l



8 zł / 0,25l



15 zł / 0,7l



8 zł / 0,25l



10 zł / 0,25l



15 zł / 0,7l



8 zł / 0,25l



Piwa

Beers

Piwa z beczki / Draught beers

	0,33 l	0,5 l
1. Książęce Złote Pszeniczne	12 zł	15 zł
2. Lech Pils	10 zł	12 zł

Piwa butelkowe / Bottled beers

1. Grolsch 0,45 l	15 zł
2. Książęce Czerwony Lager 0,5 l	13 zł
3. Książęce Ciemne Łagodne 0,5 l	13 zł
4. Książęce Ipa 0,5 l	13 zł
5. Książęce Weizen 0,5	13 zł
6. Lech Premium 0,33 l	12 zł

Piwa bezalkoholowe / Alcohol-free beers

1. Lech Free 0,33 l	10 zł
2. Lech Free limonka z miętą 0,33 l	10 zł



Wina

Wine

Wina domu / Wine of the house

	120 ml	0,75 l
1. CUVÉE FLORE Blanc Marsanne, Grenache, Roussanne, Francja, białe, półwytrawne / white, semi-dry <i>kulinaria: aperitif, sałatki, makarony, ryby, drób</i> <i>culinary: aperitif, salad, pasta, fish, poultry</i>	15 zł	65 zł
2. CUVÉE FLORE Rouge Carignan, Grenache, Francja, czerwone, półwytrawne / red, semi-dry <i>kulinaria: lekkie dania mięsne, drób, makarony</i> <i>culinary: light meat dishes, poultry, pasta</i>	15 zł	65 zł
3. EL CAMPO Sauvignon blanc, Chile, białe, wytrawne / white, dry <i>kulinaria: aperitif, sałatki, owoce morza, drób</i> <i>culinary: aperitif, salad, seafood, poultry</i>	17 zł	75 zł
4. EL CAMPO Cabernet sauvignon, Chile, czerwone, wytrawne / red, dry <i>kulinaria: lekkie dania mięsne</i> <i>culinary: light meat dishes</i>	17 zł	75 zł

Szampany i wina musujące / Champagnes and sparkling wines

0,75 l

1. PROSECCO

Włochy, białe, musujące wytrawne / white, sparkling, dry

kulinaria: toast, aperitif, sałatki, ryby, owoce morza

culinary: to propose a toast, aperitif, salad, fish, seafood

89 zł

2. MÖET & CHANDON ROSE IMPERIAL

Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir Champagne, Francja szampan, różowy, wytrawny / champagne, pink, dry

kulinaria: toast, aperitif, sałatki, ryby, owoce morza

culinary: to propose a toast, aperitif, salad, fish, seafood

299 zł

3. G.H. MUMM BRUT CORDON ROUGE

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, Francja szampan, wytrawny / champagne, dry

kulinaria: toast, aperitif, sałatki, ryby, owoce morza

culinary: to propose a toast, aperitif, salad, fish, seafood

219 zł

Wina białe / White wines

120 ml 0,75 l

1. KARLU KARLU

Chardonnay, Semilion, Australia, wytrawne / dry

kulinaria: aperitif, owoce morza, makarony

culinary: aperitif, seafood, pasta

19 zł 99 zł

	120 ml	0,75 l
2. MALLORIO TREBBIANO D'ABRUZZO – BIO	21 zł	119 zł
Trebiano DOC Abruzja, Włochy, wytrawne, z uprawy biodynamicznej / dry		
<i>kulinaria: aperitif, owoce morza, ryby, sałatki, drób</i>		
<i>culinary: aperitif, seafood, fish, salad, poultry</i>		
3. RIESLING TROC KEN		99 zł
Riesling, Niemcy, wytrawne / dry		
<i>kulinaria: aperitif, sałaty, owoce morza, drób</i>		
<i>culinary: aperitif, salad, seafood, poultry</i>		
4. PROTOS VERDEJO		119 zł
Verdejo, Hiszpania, wytrawne / dry		
<i>kulinaria: ryby</i>		
<i>culinary: fish</i>		
5. DOMAINE DE LA BAUME ELISABETH VIOGNIER		129 zł
Viogner, Francja, wytrawne / dry		
<i>kulinaria: ryby</i>		
<i>culinary: fish</i>		
6. CHABLIS		139 zł
Chardonnay, Francja, wytrawne / dry		
<i>kulinaria: aperitif, ryby, owoce morza</i>		
<i>culinary: aperitif, fish, seafood</i>		

Wina czerwone / Red wines

	☞ 120 ml	🍷 0,75 l
1. KARLU KARLU Shiraz, Cabernet Sauvignon, Australia, wytrawne / dry <i>kulinaria: lekko grillowane mięsa, sery, lekko tłuste potrawy</i> <i>culinary: lightly grilled meat, cheese, lightly fat dishes</i>	19 zł	99 zł
2. MALLORIO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO – BIO Montepulciano DOC Abruzja, Włochy, wytrawne, z uprawy biodynamicznej / dry <i>kulinaria: polędwiczka, drób, tagliatelle, carpaccio</i> <i>culinary: sirloin, poultry, tagliatelle, carpaccio</i>	21 zł	119 zł
3. SAURUS PINOT NOIR Pinot Noir, Argentyna, wytrawne / dry <i>kulinaria: grillowane czerwone mięsa</i> <i>culinary: grilled red meat</i>		139 zł
4. DOMAINE DE LA BAUME GRAND CHÂTAIGNIER MERLOT Merlot, Francja, wytrawne / dry <i>kulinaria: dania mięsne, kaczka, stek</i> <i>culinary: cheese, red meat, vegetables</i>		149 zł
5. CHIANTI CASTIGLIONI FRESCOBALDI Sangiovese, Merlot, Włochy, wytrawne / dry <i>kulinaria: grillowane mięsa</i> <i>culinary: grilled meat</i>		159 zł
6. PROTOS ROBLE RIBERA DEL DUERO Tempranillo, Hiszpania, wytrawne / dry <i>kulinaria: grillowane czerwone mięsa</i> <i>culinary: grilled red meat</i>		169 zł

- | | | |
|--|--|--------|
| | | 0,75 l |
| 7. PAPALE PRIMITIVO DI MANDURIA | | 169 zł |
| Primitivo DOP Puglia, Włochy, wytrawne / dry | | |
| <i>kulinaria: dania mięsne, steki, kaczka</i> | | |
| <i>culinary: meat dish, steak, duck</i> | | |
| 8. LA ATALAYA DEL CAMINO | | 179 zł |
| Granacha Tintorera, Monastrell, Hiszpania, wytrawne / dry | | |
| <i>kulinaria: grillowane mięsa, kaczka</i> | | |
| <i>culinary: grilled meat, duck</i> | | |
| 9. RIOJA BARÓN LADRÓN DE GUEVARA | | 189 zł |
| Tempranillo, Graciano, Hiszpania, wytrawne / dry | | |
| <i>kulinaria: grillowane czerwone mięsa, wołowina</i> | | |
| <i>culinary: grilled red meat, beef</i> | | |
| 10. RIPASSO ALDEGHERI SANT AMBROGIO | | 199 zł |
| Corvina, Rondinella, DOC Valpolicella Classico Superiore Ripasso, Włochy, wytrawne / dry | | |
| <i>kulinaria: dania mięsne, steki, kaczka</i> | | |
| <i>culinary: meat dish, steak, duck</i> | | |

Wina słodkie / Sweet wines

- | | | |
|---------------------------------------|--------|--------|
| | 120 ml | 0,75 l |
| 1. RIESLING SPÄTLESE LIEBLICH | 19 zł | 99 zł |
| Riesling, Niemcy, słodkie / sweet | | |
| <i>kulinaria: desery, lody</i> | | |
| <i>culinary: desserts, ice creams</i> | | |



Koktajle

Cocktails

1. REGATTA COCKTAIL 25 zł
Ostoya, Havana Club 3 años, De Kuyper Blue Curacao Curacao, Malibu, ananas / pineapple
2. MOJITO 23 zł
Havana Club 3 años, mięta, cukier trzcinowy, limonka, woda gazowana / mint, cane sugar, lime, sparkling water
-  3. LOVE SHOCK 20 zł
Beefeater, sok z cytryny, syrop z malin, trawy cytrynowej i mięty, białko jajka / lemon juice, raspberry syrup, lemongrass and mint, egg white
4. PIÑA COLADA 23 zł
Havana Club 3 años, Malibu, mleczko zagęszczone, sok ananasowy, ananas / condensed milk, pineapple juice, pineapple
5. CUBA LIBRE 23 zł
Havana Club 3 años, coca-cola, limonka / lime
6. APEROL SPRITZ 23 zł
Aperol, Prosecco, woda gazowana / sparkling water
7. LONG ISLAND ICED TEA 29 zł
Ostoya, Beefeater, Olmeca Blanco, Havana Club 3 años, Cointreau, coca-cola, syrop cukrowy, sok z cytryny / sugar syrup, lemon juice
8. WHISKY SOUR 29 zł
Four Roses Small Batch, Angostura Bitter, białko jajka kurzego, syrop cukrowy, sok z cytryny / egg white, sugar syrup, lemon juice

9. TEQUILA SUNRISE	23 zł
Olmecca Blanco, sok pomarańczowy, grenadyna / orange juice, grenadine	
10. MARGARITA	23 zł
Olmecca Silver, Cointreau, sok z limonki / lime juice	
11. COSMOPOLITAN	21 zł
Absolut Lime, Cointreau, sok żurawinowy, sok z limonki / cranberry juice, lime juice	
12. SEX ON THE BEACH	23 zł
Absolut Lime, Archers Peach Schnapps, sok żurawinowy, sok pomarańczowy / cranberry juice, orange juice	
13. NEW YORK SOUR	23 zł
Jack Daniel's Gentleman, sok z cytryny, syrop cukrowy, czerwone wino, białko jajka / lemon juice, sugar syrup, red wine, egg white	
14. AVIATION	23 zł
Beefeater, likier Maraschino, likier z fiołków, sok z cytryny / liqueur of violets, lemon juice	
15. PAPA DOBLE	21 zł
Havana Club 3 años, likier Maraschino, sok z cytryny, syrop cukrowy / lemon juice, sugar syrup	
16. BLUE HAWAII	23 zł
Ostoya, Havana Club 3 años, Blue Curacao, sok z cytryny, sok z ananasa / lemon juice, pineapple juice	



Alkohole mocne

Hard liquors

Wódki/ Vodkas

	40 ml	0,7 l
1. Ostoya	12 zł	150 zł
2. Absolut Vodka: Blue, Lime	12 zł	150 zł
3. Wyborowa	10 zł	120 zł
4. Wyborowa ziemniaczana	10 zł	120 zł

Whisky / Whiskey

	40 ml	0,7 l
1. Chivas Regal 12 YO	19 zł	270 zł
2. Chivas Regal 15 YO	22 zł	300 zł
3. Chivas Regal 18 YO	29 zł	410 zł
4. Jameson	15 zł	210 zł
5. The Glenlivet 12 YO - single malt	19 zł	270 zł

Whisky / Whiskey

	40 ml	0,7l
6. The Glenlivet 18 YO - single malt	29 zł	410 zł
7. Aberlour Casg Annamh - single malt	25 zł	350 zł
8. Aberlour Abunadh - single malt	27 zł	380 zł
9. Four Roses Small Batch	17 zł	253 zł
10. Jack Daniel's	16 zł	220 zł
11. Jack Daniel's Gentleman	18 zł	250 zł
12. Jack Daniel's Single Barrel	26 zł	
	18 zł	250 zł

Gin

	40 ml	0,7l
1. Beefeater	12 zł	170 zł
2. Bombay Sapphire	16 zł	220 zł

Cognac / Brandy

	40 ml	
1. Martell VS	18 zł	
2. Martell Blue Swift	22 zł	
3. Martell VSOP	22 zł	
4. Martell XO	48 zł	

Rum

	40 ml	0,7 l
1. Havana Club 3 Años	12 zł	170 zł
2. Havana Club 7 Años	15 zł	

Tequila

	40 ml	0,7 l
1. Olmeca Blanco	12 zł	170 zł
2. Olmeca Gold	13 zł	180 zł

Vermouth

80 ml

1. Martini: Bianco, Rosso, Rosato, Extra Dry

22 zł

Likiery i pastis / Liqueurs and pastis

40 ml

1. Malibu
2. Kahlua
3. Campari
4. Baileys Irish Cream
5. Jagermeister
6. Archers Peach Schnapps
7. Becherovka
8. Aperol
9. Cointreau

12 zł

12 zł

12 zł

14 zł

12 zł

12 zł

12 zł

12 zł

12 zł

Nasi zaufani partnerzy

CISOWIANKA®

Perlage®

 **pepsi**



 **CHIVAS**

**CAVA
& VINO**

 **KOMPANIA
PIWOWARSKA**




TEA EXCELLENCE SINCE 1823

OSTOYA®
VODKA

PAVIN CAFFE®
1950 made in Italy



FINE  **WINE**

Karta alergenów

		ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN	SOJA I PRODUKTY POCHODNE	ORZECHY ZIEMNE I PRODUKTY POCHODNE	NAŚIONA SŁONECZNIKA I PRODUKTY POCHODNE	MIĘKO/PRODUKTY MIĘCZNE/LAKTOZA	JAJA I PRODUKTY POCHODNE	RYBY I PRODUKTY POCHODNE	SKORUPIAKI I PRODUKTY POCHODNE	SELER I PRODUKTY POCHODNE	DWUTLENK SIARKI I PRODUKTY POCHODNE	GORCZYCA I PRODUKTY POCHODNE	ŁUBIN I PRODUKTY POCHODNE	MIĘCZAKI I PRODUKTY POCHODNE
PRZYSTAWKI	TATAR Z POLĘDWICY WOŁOWEJ													
	KREWETKI TYGRYSIE NA PATELNI													
	MULE													
	TATAR Z ŁOSOSIA													
	BRUSCHETTA													
SAŁATKI	POLĘDWICA WOŁOWA													
	GRILLOWANY KURCZAK													
	GRILLOWANY SER HALLOUMI													
	SER KOZI													
ZUPY	KREM Z PIECZONYCH BURAKÓW													
	KREM Z CIECIERZYCY													
	ŻUREK													
	ROSÓŁ													
STEKI	SELEKCJA STEKÓW													
	STEK Z WOŁOWINY WIELKOPOLSKIEJ													
	STEK Z AMERYKAŃSKIEGO ANGUSA													
	SUROWE KAWAŁKI POLĘDWICY													
	STEK Z POLSKIEJ POLĘDWICY													
	STEK Z BRAZYLIJSKIEJ POLĘDWICY													
DANIA GŁÓWNE	BURGER WOŁOWY													
	POLĘDWICZKA WIEPRZOWA													
	SCHAB													
	PIERŚ Z KACZKI													
	FILET Z KURCZAKA													
	SPAGHETTI RAZOWE													
	TAGLIATELLE Z POLĘDWICZKĄ													
	POLĘDWICZKA Z DORSZA													
	FILET Z SANDACZA													
	GRILLOWANE FILECIKI													
	NALEŚNIKI													
	FONDANT CZEKOLADOWY													
DESERY	DESER LODOWY													
	TARTOLETKA													
	CREME BRULLE													
	CIASTO													



ul. Chojnicka 49, 60-480 Poznań
Rezerwacja stolików: +48 502 78 78 82
blumarina@regattahotel.pl
Organizacja imprez: 512 04 18 44, 501 22 12 15
wesela@regattahotel.pl

www.blumarina.pl

www.stekipoznan.pl



[blumarina.restauracja](https://www.facebook.com/blumarina.restauracja)



[blue_marina_restauracja](https://www.instagram.com/blue_marina_restauracja)