



BLUE MARINA
RESTAURANT

Menu

JESIEŃ-ZIMA 2019 2020





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 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 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
Smoked from fruit tree beef sirloin tartare steak, garlic olive oil powder, pickled cucumber, onion, french mustard | 45 zł |
| | 2. Tatar ze śledzia na grzance, suszone pomidory, koperek
Tartare with herring on toast, dried tomatoes, dill | 19 zł |
| 👤 📷 | 3. Ośmiornica, pomidorki cherry, piklowane rzodkiewki, mus z palonego bakłażana, majonez krewetkowy, rukola
Octopus, cherry tomatoes, pickled radishes, roasted eggplant mousse, shrimp mayonnaise, arugula | 49 zł |
| ⚙️ | 4. Krewetki tygrysie serwowane na patelni, białe wino, czosnek, pomidorki cherry, pietruszka
Tiger shrimps served on pan, white wine, garlic, cherry tomatoes, parsley | 45 zł |
| ⚙️ | 5. Mule, czosnek, wino, pieczywo
Mules, garlic, wine, bread | 39 zł |
| | 6. Łosoś wędzony, twarożek z wasabi, placki z kaszy manny
Smoked salmon, cottage cheese with wasabi, semolina pancakes | 29 zł |



Sałatki

Salads

- | | | |
|---|--|-------|
|  | 1. Polędwica wołowa, gorgonzola, jalapeño, gruszka, rukola, dip musztarda dijon
Beef sirloin, gorgonzola cheese, jalapeño, pear, arugula, dijon mustard dip | 49 zł |
|  | 2. Grillowany filet z kurczaka, sałata rzymska, anchovies, pomidorki cherry, parmezan, grzanki, sos Cezar
Grilled chicken breast, romaine lettuce, anchovies, cherry tomatoes, parmesan, croutons, caesar sauce | 32 zł |
|  | 3. Ośmiornica, chorizo, cebula piklowana, pomidorki cherry, mieszane sałaty, sos sojowy
Octopus, chorizo sausage, pickled onion, cherry tomatoes, salad mix, soy sauce | 49 zł |
|  | 4. Grillowany ser halloumi, bataty, pomidorki cherry, czerwona cebula, papryka, kolendra
Grilled halloumi cheese, sweet potatoes, cherry tomatoes, red onion, pepper, coriander | 32 zł |
|  | 5. Ser kozi, czarna soczewica, pieczony burak, pestki dyni, mieszane sałaty, dressing miodowo balsamiczny
Goat cheese, black lentils, roasted beetroot, pumpkin seeds, salad mix, honey-balsamic dressing | 29 zł |
|  | 6. Gruszka, rukola, orzechy, suszona żurawina, parmezan, sos balsamiczny
Pear, arugula, nuts, dried cranberry, parmesan, balsamic sauce | 25 zł |



Zupy

Soups

- | | | | |
|---|---|---|-------|
|  | 1. Krem z marchwi, pomarańczy, chilli i imbiru
Carrot and orange cream, chilli, ginger | 17 zł | |
| | 2. Krem z batatów, chrust ziemniaczany
Sweet potatoes cream, potato chips | 19 zł | |
|  |  | 3. Krem z pieczonych buraków, ser feta, pesto z rukoli
Roasted beetroot cream, feta cheese, pesto with arugula | 19 zł |
|  | 4. Krem z pomidorów, makaron orzo
Tomato cream, orzo pasta | 15 zł | |
| | 5. Rosół z domowym makaronem
Broth with homemade pasta | 17 zł | |
| | 6. Żurek tradycyjny z jajkiem
Traditional sour rye soup with egg | 22 zł | |



Steki

Steaks

- | | | |
|---|--|--------|
|   | 1. Selekcja steków dla dwojga (400g) - brazylijska polędwica, polska polędwica, amerykański Angus, soczysty rostbef, serwowane na gorącym kamieniu z lawy wulkanicznej, mieszane sałaty, ziemniaki pieczone, gzik wielkopolski, dip zielone curry
Selection of steaks 400 g - brazilian tenderloin, polish tenderloin, American Angus, New York Strip, served on a hot stone from a volcano lava, salad mix, baked potatoes, traditional Poznan cottage cheese, green curry dip | 179 zł |
| | 2. Stek z brazylijskiej polędwicy serwowany na gorącym kamieniu z lawy wulkanicznej, mieszane sałaty, ziemniaki pieczone, gzik wielkopolski, dip zielone curry
Brazilian tenderloin steak served on a hot stone from a volcano lava, salad mix, baked potatoes, traditional Poznan cottage cheese, green curry dip | 119 zł |
| | 3. Stek z polskiej polędwicy serwowany na gorącym kamieniu z lawy wulkanicznej, mieszane sałaty, ziemniaki pieczone, gzik wielkopolski, dip zielone curry
Polish tenderloin steak served on a hot stone from a volcano lava, salad mix, baked potatoes, traditional Poznan cottage cheese, green curry dip | 95 zł |
|  | 4. Stek z soczystego rostbefu serwowany na gorącym kamieniu z lawy wulkanicznej, mieszane sałaty, ziemniaki pieczone, gzik wielkopolski, dip zielone curry
New York Strip steak served on a hot stone from a volcano lava, salad mix, baked potatoes, traditional Poznan cottage cheese, green curry dip | 69 zł |
| | 5. Plastry polędwicy wołowej, serwowane na gorącym kamieniu z lawy wulkanicznej, mieszane sałaty, ziemniaki pieczone, gzik wielkopolski, dip zielone curry
Slices of sirloin, served on a hot stone from a volcano lava, salad mix, baked potatoes, traditional Poznan cottage cheese, green curry dip | 79 zł |
| | 6. Stek z amerykańskiego angusa serwowany na gorącym kamieniu z lawy wulkanicznej, mieszane sałaty, ziemniaki pieczone, gzik wielkopolski, dip zielone curry
American Angus steak served on a hot stone from a volcano lava, salad mix, baked potatoes, traditional Poznan cottage cheese, green curry dip | 85 zł |



Dania główne

Main courses

- | | | |
|---|---|-------|
| 1. | Burger wołowy, piklowana cebula, ser cheddar, frytki, dip zielone curry
Beef burger, pickled onion, cheddar cheese, french fries, green curry dip | 39 zł |
| 2. | Burger wołowy, bekon, ser lazur, cukinia grillowana, frytki, sos BBQ
Beef burger, bacon, blue cheese, grilled zucchini, french fries, barbeque sauce | 39 zł |
| 3. | Burger z szarpaną wieprzowiną, ogórek konserwowy, cebula, pomidor, frytki, sos BBQ
Shredded pork burger, pickle cucumber, onion, tomato, french fries, barbeque sauce | 29 zł |
| 4. | Polędwiczka wieprzowa sous vide, kremowa kasza jaglana z ziołami, kalafior romanesco, sos śliwkowy
Pork sirloin sous vide, creamy millet with herbs, romanesco cauliflower, plum sauce | 45 zł |
|  | 5. Schab marynowany z kością, puree musztardowe, gremolata, sos grzybowy
Pork chop with bone, mustard puree, gremolata, mushroom sauce | 42 zł |
|  | 6. Pierś z kaczki, pyzy smażone na maśle, mus z modrej kapusty, sos żurawinowy
Duck breast, butter fried dumplings, red cabbage mousse, cranberry sauce | 55 zł |
|  | 7. Filet z indyka, dziki ryż, ratatouille
Turkey fillet, wild rice, ratatouille | 45 zł |
| 8. | Filet z kurczaka, czarna soczewica, karmelizowana brukselka, sos tymiankowy
Chicken fillet, black lentils, caramelised brussels sprouts, thyme sauce | 39 zł |



- | | | |
|---|--|-------|
|  | 9. Spaghetti razowe, mozzarella, pesto bazyliowe, pestki dyni, chilli
Wholemeal pasta, mozzarella, basil pesto, pumpkin seeds, chilli | 29 zł |
| | 10. Makaron tagliatelle, polędwiczka wieprzowa, sos śmietanowo grzybowy, parmezan, rukola
Tagliatelle, pork sirloin, mushroom sour cream sauce, parmesan, arugula | 45 zł |
| | 11. Makaron tagliatelle, szynka parmeńska, masło szałwiowe, parmezan, rukola
Tagliatelle, parma ham, sage butter, parmesan, arugula | 45 zł |
|  | 12. Filet z łososia, puree z bobu, karmelizowana marchewka, sos ziołowy na maślanie
Salmon fillet, broad bean puree, caramelised carrot, buttermilk herbs sauce | 55 zł |
|  | 13. Filet z sandacza, puree ziemniaczane z wasabi i limonką, szpinak z koprem włoskim
Pike perch fillet, wasabi and lime mashed potatoes, spinach and fennel | 59 zł |
|  | 14. Grillowane fileciki z kurczaka, frytki, surówka z marchewki
Grilled chicken fillets, french fries, carrot salad | 25 zł |
|  | 15. Racuchy z jabłkiem
Traditional Polish pancakes with apple | 19 zł |



Desery

Desserts

- | | | |
|---|--|-------|
|  | 1. Biała czekolada, wanilia, mus z jabłka i cynamonu
White chocolate, vanilla, mousse of apples and cinnamon | 27 zł |
|  | 2. Fondant czekoladowy, lody z palonego masła
Chocolate fondant, burnt butter ice cream | 25 zł |
|  |  3. Lody z własnej pracowni, konfitura z gruszki i jabłka z cynamonem, beza, coulis malinowe
Homemade ice cream, pear and apples jam with cinnamon, meringue, raspberry coulis | 23 zł |
| | 4. Ciasto szpinakowe, cytrynowe mascarpone
Spinach cake, lemon mascarpone | 19 zł |
|  | 5. Ciasto z domowej pracowni
Homemade pie | 15 zł |



Kawy

Coffees

- | | | |
|---|--|-------|
| 1. | Espresso - klasyczne włoskie / classic Italian | 9 zł |
| 2. | Espresso Doppio - podwójna porcja / double serving | 13 zł |
| 3. | Espresso Affogato - z gałką lodów waniliowych / with a scoop of vanilla ice cream | 15 zł |
| 4. | Espresso con panna - z bitą śmietaną / with whipped cream | 14 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 | 16 zł |
| 9. | Irish Coffee - z irlandzką whiskey (Jameson), bitą śmietaną i posypką czekoladową / with Irish whiskey (Jameson), whipped cream and chocolate sprinkle | 25 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 | 16 zł |
| 12. | Espresso Tonic - na bazie espresso z lodem, Tonic Kinley / espresso-based with ice, Tonic Kinley | 16 zł |
| 13. | Hot shot - Likier Galliano, espresso, mleczna piana / Galliano, espresso, milk foam | 16 zł |
|  | 14. Babyccino - bezkofeinowe cappuccino dla dzieci / decaffeinated cappuccino for kids | 4 zł |

Dodatkowa porcja espresso 5 zł



Herbaty

Teas

Herbata Regatta / Regatta Tea

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

Herbaty Ronnefeldt / Ronnefeldt Teas

- | | |
|---|-------|
| 1. English Breakfast
typowa herbata z Cejlonu: mocna, dojrzała i cierpkawa, o pełnym uwodzicielskim smaku
typical Ceylon tea full-bodied with a tangy richness and sparkling flavor | 12 zł |
| 2. Earl Grey
najznamienitsza, delikatna herbata z Darjeeling oraz orzeźwiający aromat bergamotki / fine, soft Darjeeling tea with the refreshing aroma of bergamot | 12 zł |
| 3. Green Morgenaut
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 | 12 zł |

4.

Green Dragon

Zielona herbata, odświeżający smak oraz przyjemnie delikatna cierpkość / green tea, refreshing taste and pleasant delicate tartness

12 zł
5.

Ayurveda Herbs & Ginger

Odświeżająca kombinacja korzenia imbirowego, palczatki cytrynowej, limonki i werbeny / powerfull freshness that can only ginger, lemongrass, liquorice and lemon verbenas can give

12 zł
6.

Jasmine Gold

aromatyczna i subtelna słodycz świeżo zerwanych kwiatów jaśminu dopełnia tę delikatną zieloną herbatę z Chin / sweet flavour of freshly plucked jasmine blossoms blended with delicate green China tea

12 zł
7.

Refreshing Mint

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

12 zł
8.

Cream Orange

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

12 zł
9.

Sweet Berries

znakomity smak i aromat truskawek, malin, jabłka, dzikiej róży pochodzący z cząstek owoców i koncentratu soku owocowego surprisingly / full flavour of berries that comes from sumptuous pieces of fruit and real juices

12 zł

Napoje zimne

Cold drinks

	8 zł / 0,25l		8 zł / 0,33l		10 zł / 0,25l
	8 zł / 0,25l		8 zł / 0,33l		8 zł / 0,3l
	8 zł / 0,25l		13 zł / 0,75l		8 zł / 0,3l
	8 zł / 0,25l		13 zł / 0,75l		13 zł / 0,7l
	8 zł / 0,25l		8 zł / 0,25l		13 zł / 0,7l
	8 zł / 0,25l		8 zł / 0,25l		12 zł / 0,25l



- | | | |
|---|--|-------|
| 1. | Świeżo wyciskane soki 0,3 l / freshly pressed juices | 18 zł |
| 2. | Tonic Kinley, świeżo wyciskany sok grejpfrutowy / freshly pressed grapefruit juice | 16 zł |
|  | 3. VIRGIN GIMLET limonka, ogórek zielony, bazylia, woda gazowana / lime, green cucumber, basil, sparkling water | 16 zł |
| 4. | REGATTA OCEAN świeżo wyciskany sok z pomarańczy, sok z cytryny, syrop waniliowy, Blue Curacao / freshly pressed orange juice, lemon juice, vanilla syrup | 18 zł |
| 5. | VIRGIN MOJITO woda gazowana, kruszony lód, świeża mięta, limonka / sparkling water, crushed ice, fresh mint, lime | 17 zł |
| 6. | Szklanka lemoniady 0,3 l / lemonade glass | 13 zł |
| 7. | Dzban lemoniady 1 l / lemonade carafe | 22 zł |



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	12 zł
3. Książęce Ciemne Łagodne 0,5 l	12 zł
4. Książęce Ipa 0,5 l	12 zł
5. Książęce Weizen 0,5	12 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

15 zł 65 zł

kulinaria: aperitif, sałatki, makarony, ryby, drób
culinary: aperitif, salad, pasta, fish, poultry

2. CUVÉE FLORE Rouge
Carignan, Grenache, Francja, czerwone, półwytrawne / red, semi-dry

15 zł 65 zł

kulinaria: lekkie dania mięsne, drób, makarony
culinary: light meat dishes, poultry, pasta

3. EL CAMPO
Sauvignon blanc, Chile, białe, wytrawne / white, dry

17 zł 75 zł

kulinaria: aperitif, sałatki, owoce morza, drób
culinary: aperitif, salad, seafood, poultry

4. EL CAMPO
Cabernet sauvignon, Chile, czerwone, wytrawne / red, dry

17 zł 75 zł

kulinaria: lekkie dania mięsne
culinary: light meat dishes

Szampany i wina musujące
/ Champagnes and sparkling wines

	0,75 l
1. PROSECCO Włochy, białe, musujące wytrawne / white, sparkling, dry <i>kulinaria: toast, aperitif, sałatki, ryby, owoce morza</i> <i>culinary: to propose a toast, aperitif, salad, fish, seafood</i>	89 zł
2. MÖET & CHANDON ROSE IMPERIAL Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir Champagne, Francja szampan, różowy, wytrawny / champagne, pink, dry <i>kulinaria: toast, aperitif, sałatki, ryby, owoce morza</i> <i>culinary: to propose a toast, aperitif, salad, fish, seafood</i>	299 zł
3. G.H. MUMM BRUT CORDON ROUGE Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, Francja szampan, wytrawny / champagne, dry <i>kulinaria: toast, aperitif, sałatki, ryby, owoce morza</i> <i>culinary: to propose a toast, aperitif, salad, fish, seafood</i>	219 zł

Wina białe / White wines

	120 ml	0,75 l
1. KARLU KARLU Chardonnay, Semilion, Australia, wytrawne / dry <i>kulinaria: aperitif, owoce morza, makarony</i> <i>culinary: aperitif, seafood, pasta</i>	19 zł	99 zł

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

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

Wina słodkie / Sweet wines

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



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, brown sugar, lime, sparkling water | |
| 3. CAIPIRIHNA | 23 zł |
| Cachaca Cana Rio, limonka, cukier trzcinowy / lime, brown sugar | |
| 4. DAIQUIRI | 23 zł |
| Havana Club 3 años, sok z limonki, syrop cukrowy / lime juice, sugar syrup | |
| 5. PIÑA COLADA | 23 zł |
| Havana Club 3 años, Malibu, mleczko zagęszczone, sok ananasowy, ananas / condensed milk, pineapple juice, pineapple | |
| 6. CUBA LIBRE | 23 zł |
| Havana Club 3 años, coca-cola, limonka / lime | |
| 7. APEROL SPRITZ | 23 zł |
| Aperol, Prosecco, woda gazowana / sparkling water | |
| 8. MIMOSA | 19 zł |
| Prosecco, świeżo wyciskany sok z pomarańczy / freshly pressed orange juice | |
| 9. 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 | |

10. WHISKY SOUR	25 zł
Four Roses Small Batch, Angostura Bitter, białko jajka kurzego, syrop cukrowy, sok z cytryny / egg white, sugar syrup, lemon juice	
11. VODKA MARTINI	23 zł
Ostoya, Martini Extra Dry	
12. BASIL SMASH	23 zł
Beefeater, syrop cukrowy, sok z cytryny, bazylia / sugar syrup, lemon juice, basil	
13. TEQUILA SUNRISE	23 zł
Olmecca Blanco, sok pomarańczowy, grenadyna / orange juice, grenadine	
14. MARGARITA	23 zł
Olmecca Silver, Cointreau, sok z limonki / lime juice	
15. COSMOPOLITAN	21 zł
Absolut Lime, Cointreau, sok żurawinowy, sok z limonki / cranberry juice, lime juice	
16. SEX ON THE BEACH	23 zł
Absolut Lime, Archers Peach Schnapps, sok żurawinowy, sok pomarańczowy / cranberry juice, orange juice	
17. BLACK RUSSIAN	20 zł
Ostoya, Kahlua	
18. WHITE RUSSIAN	23 zł
Ostoya, Kahlua, mleczko zagęszczone / condensed milk	



Alkohole mocne

Hard liquors

Wódki/ Vodkas

	40 ml	0,7l
1. Ostoya	12 zł	150 zł
2. Absolut Vodka: Blue, Lime, Kurrant, Pears, Vanilia, Ruby Red	12 zł	150 zł
3. Wyborowa	10 zł	120 zł
4. Exquisite Wyborowa	17 zł	240 zł
5. Żubrówka	10 zł	120 zł
6. Żołądkowa Gorzka	10 zł	

Whisky / Whiskey

	40 ml	0,7l
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. Ballantine's Finest	13 zł	180 zł
5. Ballantine's 12 YO	15 zł	210 zł

Whisky / Whiskey

	40 ml	0,7l
6. Jameson	15 zł	210 zł
7. The Glenlivet 12 YO - single malt	19 zł	270 zł
8. The Glenlivet 15 YO - single malt	20 zł	280 zł
9. The Glenlivet 18 YO - single malt	29 zł	410 zł
10. Aberlour Casg Annamh - single malt	25 zł	350 zł
11. Aberlour Abunadh - single malt	27 zł	380 zł
12. Johnnie Walker Black Label	16 zł	230 zł
13. Four Roses Small Batch	17 zł	253 zł
14. Jim Beam	14 zł	190 zł
15. Jack Daniel's	16 zł	220 zł
16. Jack Daniel's Gentleman	18 zł	250 zł
17. Jack Daniel's Single Barrel	26 zł	
18. Maker's Mark	18 zł	250 zł

Gin

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

Cognac / Brandy

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

Rum

		40 ml	0,7l
1.	Havana Club 3 Años	12 zł	170 zł
2.	Havana Club 7 Años	15 zł	
3.	Havana Club Seleccion de Maestros	32 zł	
4.	Bacardi Carta Blanca	14 zł	190 zł
5.	Bacardi Carta Negra	15 zł	210 zł
6.	Cana Rio Cachaça	15 zł	210 zł

Tequila

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

Vermouth

1.	Martini: Bianco, Rosso, Rosato, Extra Dry	80 ml	22 zł
----	---	-------	-------

Likiery i pastis / Liquors and pastis

		40 ml	
1.	Malibu	12 zł	
2.	Kahlua	12 zł	
3.	Campari	12 zł	
4.	Baileys Irish Cream	14 zł	
5.	Passoa	12 zł	
6.	Jagermeister	12 zł	
7.	Archers Peach Schnapps	12 zł	
8.	Becherovka	12 zł	
9.	Sambuca	12 zł	
10.	Pernod	12 zł	
11.	Aperol	12 zł	
12.	Cointreau	12 zł	
13.	Galliano	14 zł	

Nasi zaufani partnerzy







Karta alergenów

		ZBOŻAZAWIERAJĄCE GLUTEN	SOJA I PRODUKTY POCHODNE	ORZECZY ZIEMNE I PRODUKTY POCHODNE	NASIONA SĘSIAMU I PRODUKTY POCHODNE	MIEKO/PRODUKTY MIECZNE/LAKTOZA	JAJA I PRODUKTY POCHODNE	RYBY I PRODUKTY POCHODNE	SKORUPIAKI I PRODUKTY POCHODNE	SELER I PRODUKTY POCHODNE	DWUTLENEK SIARKI I PRODUKTY POCHODNE	GORCZYCA I PRODUKTY POCHODNE	ŁUBIN I PRODUKTY POCHODNE	MIECZAKI I PRODUKTY POCHODNE
PRZYSTAWKI	TATAR Z POLĘDWICY WOŁOWEJ													
	TATAR ZE ŚLEDZIA													
	KREWETKI TYGRYSIE NA PATELNI													
	MULE													
	OŚMIORNICA													
	PLACKI Z KASZY													
SAŁATKI	POLĘDWICA WOŁOWA													
	GRILLOWANY KURCZAK													
	OŚMIORNICA													
	BATATY													
	KOZI SER													
	GRUSZKA													
ZUPY	KREM Z MARCHWI													
	KREM Z BATATÓW													
	KREM Z PIECZONYCH BURAKÓW													
	KREM Z POMIDORÓW													
	ŻUREK													
	ROSÓŁ													
STEKI	SELEKCJA STEKÓW													
	STEK Z ROSTBEFU													
	STEK Z AMERYKAŃSKIEGO ANGUSA													
	SUROWE KAWAŁKI POLĘDWICY													
	STEK Z POLSKIEJ POLĘDWICY													
	STEK Z BRAZYLJSKIEJ POLĘDWICY													
DANIA GŁÓWNE	BURGER WOŁOWY													
	BURGER WOŁOWY Z CUKINIĄ													
	BURGER Z SZARPANĄ WIEPRZOWINĄ													
	POLĘDWICZKA WIEPRZOWA													
	SCHAB													
	PIERŚ Z KACZKI													
	FILET Z INDYKA													
	FILET Z KURCZAKA													
	SPAGHETTI RAZOWE													
	TAGLIATELLE Z POLĘDWICZKĄ													
	TAGLIATELLE Z SZYNKĄ PARMENSKĄ													
	FILET Z ŁOSOSIA													
	FILET Z SANDACZA													
DESERY	GRILLOWANE FILECIKI													
	RACUCHY Z JABŁKIEM													
	MUS Z JABŁKA													
	FONDANT CZEKOLADOWY													
	DESER LODOWY													
	CIASTO SZPINAKOWE													
	CREME BRULEE													
	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)