



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



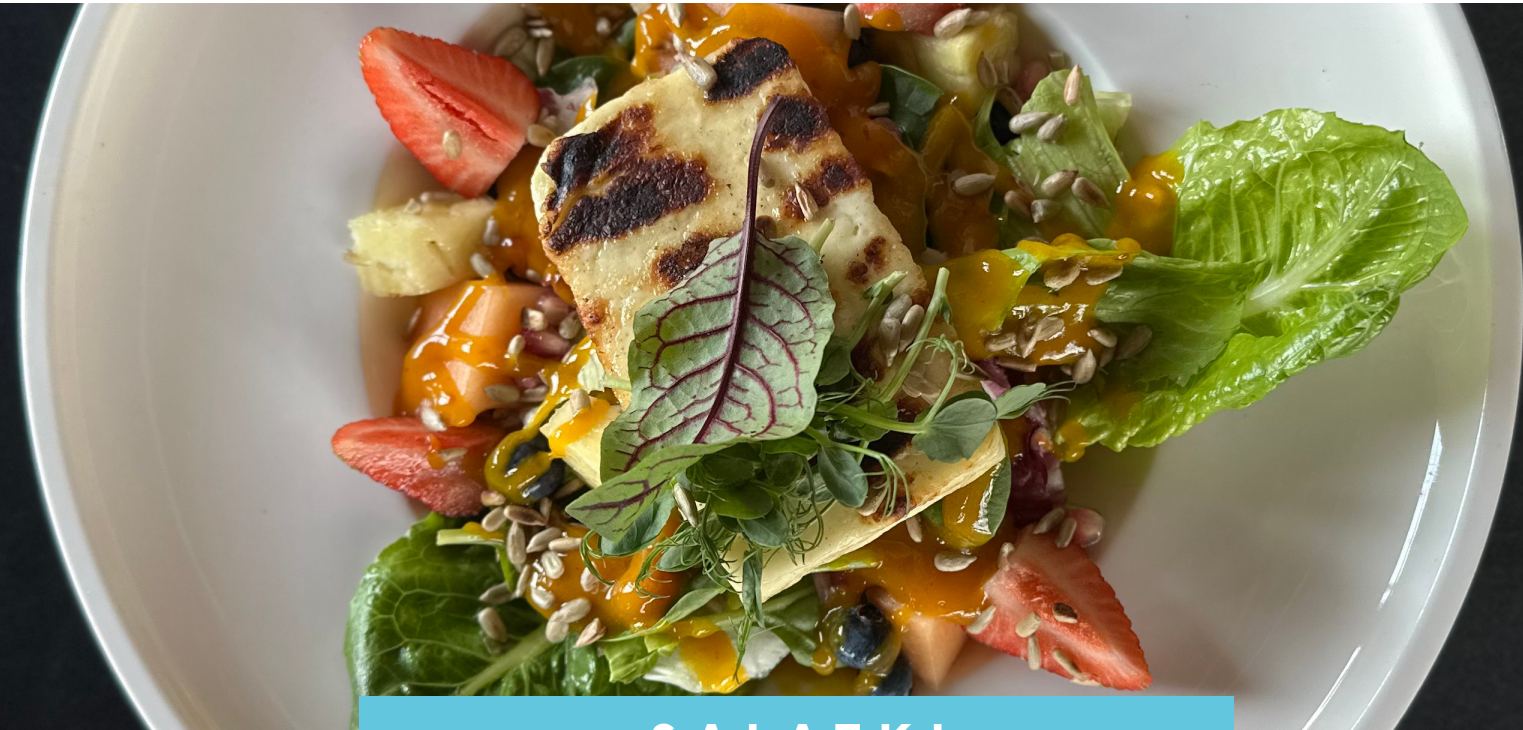
German Menu

Welcome to taste,
Team Blue Marina



PRZYSTAWKI / ZUPY

TATAR Z POLĘDWICY WOŁOWEJ, GRZYBY MARYNOWANE, OGÓREK KISZONY, SZALOTKA, MUSZTARDA FRANCUSKA Beef tenderloin tartare with marinated mushrooms, pickled cucumber, shallot, french mustard	59 ZŁ
KREWETKI TYGRYSIE, CHORIZO, BIAŁE WINO, CZOSNEK, POMIDORKI CHERRY, PIETRUSZKA ZIELONA, CHILLI, CYTRYNA Tiger shrimps, chorizo, white wine, garlic, cherry tomatoes, green parsley, chilli, lemon	59 ZŁ
ŻUREK Z JAJKIEM, KIEŁBASA, BOCZEK, ZIEMNIAKI Sour rye soup with egg, sausage, bacon, potatoes	35 ZŁ
ROSÓŁ DOMOWY, MAKARON JAJECZNY Homemade chicken soup with egg noodles	23 ZŁ
KREM Z BIAŁYCH SZPARAGÓW, OLIWA TRUFLOWA Cream of white asparagus, truffle oil	29 ZŁ



S A Ł A T K I

S A Ł A T K A C E Z A R, G R I L L O W A N Y F I L E T Z K U R C Z A K A, B O C Z E K, A N C H O I S, S A Ł A T A R Z Y M S K A, P O M I D O R K I C H E R R Y, S E R E M I L G R A N A, S O S C E Z A R

49 ZŁ

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

G R I L L O W A N Y S E R H A L L O U M I, M I X S A Ł A T, O W O C E, S O S M A N G O, C H I L L I, P E S T K I S Ł O N E C Z N I K A

47 ZŁ

Grilled halloumi cheese, mixed salad, fruit, mango sauce, chilli, sunflower seeds

D A N I A D L A D Z I E C I

N A L E Ś N I K I, S E R E K W A N I L I O W Y, C U K I E R P U D E R

37 ZŁ

Crepes, vanilla cheese, powdered sugar

S T R I P S Y Z K U R C Z A K A, F R Y T K I, S U R Ó W K A Z M A R C H E W K I, K E T C H U P

33 ZŁ

Chicken strips, fries, carrot salad, ketchup



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

Each Steak & Grill dish is served on a volcanic lava stone and includes: mixed salad, mayonnaise-pepper sauce, honey curry dip, garlic butter

SELEKCJA STEKÓW 450G DLA 2-4 OSÓB:

200G POŁĘDWICA POLSKA, 250G BLACK ANGUS USA

259 ZŁ

Selection of steaks 450 G for 2-4 people:

200 g Polish tenderloin, 250 G Black Angus USA

STEK Z POLSKIEJ POŁĘDWICY WOŁOWEJ 200G

Polish beef tenderloin steak 200 G

145 ZŁ

STEK Z ROSBEFU WOŁOWEGO Z NAMIBII 250G

Namibian sirloin steak 250 G

129 ZŁ

STEK BLACK ANGUS USA 250G

Steak black angus USA 250 G

129 ZŁ

PLASTRY POŁĘDWICY WOŁOWEJ 220G

Beef tenderloin slices 220 G

109 ZŁ

DODATKI

ŚWIEŻE FRYTKI STEKOWE ZE SKÓRKĄ

Steak fries with skin

17 ZŁ

FRYTKI Z BATATÓW

Sweet potato fries

19 ZŁ

ZIEMNIAKI PIECZONE W ZIOŁACH Z CEBULKĄ

Potatoes baked with herbs and onion

17 ZŁ

WARZYWA GRILLOWANE

Grilled vegetables

19 ZŁ

GZIK WIELKOPOLSKI

Polish cottage cheese

15 ZŁ



DANIA GŁÓWNE

UDKO KACZE CONFIT, KAPUSTA MODRA Z GRUSZKĄ, PYZY, SOS DEMI GLACE Z WIŚNIAMI Duck leg confit, red cabbage with pear, dumplings, demi glace sauce with cherries	73 Zł
KURCZAK SUPREME, KASZOTTO TYMIANKOWO GRZYBOWE, SUSZONE POMIDORY, DZIKI BROKUŁ Chicken supreme, thyme and mushroom groats, dried tomatoes, wild broccoli	59 Zł
STEK WIEPRZOWY, ZIEMNIAKI HASSELBACK, PUREE Z MŁODEJ KAPUSTY ZASMAŻANEJ Z BOCZKIEM Pork steak, hasselback potatoes, young cabbage puree fried with bacon	59 Zł
BURGER WOŁOWY, BOCZEK, CHEDDAR, SAŁATA RZYMSKA, POMIDOR, OGÓREK KISZONY, KONFITURA Z CZERWONEJ CEBULI, SOS MAJONEZOWO - MUSZTARDOWY, FRYTKI Beef burger bacon, cheddar, romaine lettuce, tomato, pickled cucumber, red onion jam, mayonnaise-mustard sauce, fries	59 Zł
FILET Z SANDACZA, PUREE Z ZIELONEGO GROSZKU, WARZYWA ZIELONE, SOS CYTRYNOWY Pike-perch fillet, green pea puree, green vegetables, lemon sauce	89 Zł
DORADA PIECZONA W CAŁOŚCI, MIX SAŁAT, ZIEMNIAKI HASSELBACK Roasted whole gilt-head bream, mixed salad, hasselback potatoes	89 Zł
SEAFOOD MARINARA, MAKARON LINGUINE, OWOCE MORZA, SOS POMIDOROWY Seafood marinara, linguine pasta, seafood, tomato sauce	79 Zł



DESERVY

FONDANT CZEKOLADOWY, LODY WANILIOWE, OWOCE Chocolate fondant with vanilla ice cream, fruits	43 ZŁ
DESER LODOWY, OWOCE SEZONOWE, COULIS OWOCOWE Ice cream dessert, seasonal fruits, fruit coulis	39 ZŁ
SZARLOTKA, LODY WANILIOWE, BITA ŚMIETANA Apple pie, vanilla ice cream, whipped cream	39 ZŁ
CIASTO Z WŁASNEJ PRACOWNI Cake from our own workshop	25 ZŁ
GAŁKA LODÓW Scoop of ice cream	8 ZŁ