



## 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 POŁĘDWICY 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, CYTRYNA

59 ZŁ

Tiger shrimps, chorizo, white wine, garlic, cherry  
tomatoes, green parsley, chilli, lemon

KREWETKA KRÓLEWSKA 3 SZT., BIAŁE WINO, CZOSNEK,  
ZIELONA PIETRUSZKA, RUKOLA, CHILLI, LIMONKA

65 ZŁ

King prawn 3 pcs., marinated in white wine, garlic,  
parsley, arugula, chilli, lime



## 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 chicken soup with dumplings

**23 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

**S A Ł A T K A Z S E R E M K O Z I M, B U R A K, P O M I D O R K I C H E R R Y, O W O C E S E Z O N O W E, O R Z E C H Y P R A Ż O N E, S O S L I M O N K O W O – C Y T R Y N O W Y** **47 ZŁ**  
Salad with goat cheese, beetroot, cherry tomatoes, seasonal fruits, roasted nuts, lime-lemon sauce

**S A Ł A T K A V E G E, M I X S A Ł A T, P O M I D O R K I K O K T A J L O W E, O G Ó R E K, C E B U L A C Z E R W O N A, S O S W I N E G R E T** **33 ZŁ**  
Salad mix, cherry tomatoes, cucumber, 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  
Crepes, 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

<b>SELEKCJA STEKÓW 450 G DLA 2-4 OSÓB:</b> 200G POŁĘDWICA POLSKA, 250G BLACK ANGUS USA Selection of steaks 450 g for 2-4 people: 200g Polish tenderloin, 250g Black Angus USA	<b>259 ZŁ</b>
<b>STEK Z POLSKIEJ POŁĘDWICY WOŁOWEJ 200G</b> Polish beef tenderloin steak 200g	<b>145 ZŁ</b>
<b>STEK BLACK ANGUS USA 250G</b> Steak black angus USA 250g	<b>129 ZŁ</b>
<b>PLASTRY POŁĘDWICY WOŁOWEJ 220G</b> Beef tenderloin slices 220g	<b>99 ZŁ</b>

### DODATKI

<b>ŚWIEŻE FRYTKI STEKOWE ZE SKÓRKĄ</b> Steak fries with skin	<b>17 ZŁ</b>
<b>FRYTKI Z BATATÓW</b> Sweet potato fries	<b>19 ZŁ</b>
<b>ZIEMNIAKI PIECZONE W ZIOŁACH Z CEBULKĄ</b> Potatoes baked with herbs and onion	<b>17 ZŁ</b>
<b>WARZYWA GRILLOWANE</b> Grilled vegetables	<b>19 ZŁ</b>
<b>GZIK WIELKOPOLSKI</b> Polish cottage cheese	<b>15 ZŁ</b>



## 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**  
Beef roulade, glazed beetroot with cherries, dumplings, gravy
- BURGER WOŁOWY, BOCZEK, CHEDDAR, SAŁATA RZYMSKA,  
POMIDOR, OGÓREK KISZONY, KONFITURA Z CZERWONEJ CEBULI,  
SOS MAJONEZOWO - MUSZTARDOWY, FRYTKI** **59 ZŁ**  
Beef burger bacon, cheddar, romaine lettuce, tomato, pickled  
cucumber, red onion jam, mayonnaise-mustard sauce, fries
- FILET Z SANDACZA, SOS KREWETKOWY, PUREE  
ZIEMNIACZANE** **89 ZŁ**  
Pike-perch fillet with shrimp sauce, mashed potatoes
- MAKARON LINGUINE KREWETKI, CHORIZO, POMIDORY SUSZONE,  
CZOSNEK, WINO, CHILLI, RUKOLA** **79 ZŁ**  
Linguine pasta shrimp, chorizo, sun-dried tomatoes, garlic, wine, chilli,  
arugula
- MAKARON LINGUINE PODGRZYBEK, POMIDORKI  
KOKTAJLOWE, PARMEZAN, RUKOLA** **59 ZŁ**  
Linguine pasta with bay bolete, cherry tomatoes, parmesan, arugula



## DESERY

<b>FONDANT CZEKOLADOWY, LODY WANILIOWE</b> Chocolate fondant with vanilla ice cream	<b>43 ZŁ</b>
<b>CIEPŁE MALINY, GAŁKA LODÓW WANILIOWYCH, BITA ŚMIETANA</b> Warm raspberries, a scoop of vanilla ice cream, whipped cream	<b>35 ZŁ</b>
<b>PANNA COTTA, ŻURAWINA, MUS MANGO</b> Panna cotta cranberry, mango mousse	<b>33 ZŁ</b>
<b>CIASTO Z WŁASNEJ PRACOWNI</b> Homemade cake	<b>25 ZŁ</b>





## KAWY

ESPRESSO - KLASYCZNE WŁOSKIE	13 ZŁ
ESPRESSO DOPIO	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
CAPPUCCINO	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 ice, espresso, frothed milk	17 ZŁ
VANILLA FRAPPE, ESPRESSO, MLEKO, KRUSZONY LÓD, GAŁKA LODÓW WANILIOWYCH, BITA ŚMIETANA Espresso, milk, crushed ice, vanilla ice cream, whipped cream	25 ZŁ
BABYCCINO SPIENIONE MLEKO, KAKAO Babyccino frothed milk, cocoa	7 ZŁ



## HERBATY

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



## ZIMNE NAPoje

PEPSI, MIRINDA, 7UP, SCHWEPPES, ICE TEA	13 ZŁ
SOKI TOMA: POMARAŃCZOWY, JABŁKOWY, Z CZARNEJ PORZECZKI	13 ZŁ
Toma Juices: orange juice, apple juice, blackcurrant juice	11/21ZŁ
WODA CISOWIANKA NIEGAZOWANA 0,3/0,7 Still water	11/21ZŁ
WODA CISOWIANKA GAZOWANA PERLAGE 0,3/0,7L. Sparkling water	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

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



**KOKTAJLE  
BEZALKOHOLOWE**

- REGATTA OCEAN, SOK Z WYCISKANYCH POMARAŃCZY,  
SOK Z CYTRYNY, BLUE CURACAO, SYROP WANILIOWY** 27 ZŁ  
*Freshly squeezed orange juice, lemon juice, blue curacao, vanilla syrup*
- VIRGIN MOJITO, LIMONKA, MIĘTA, CUKIER TRZCINOWY,  
WODA GAZOWANA** 23 ZŁ  
*Lime, mint, cane sugar, sparkling water*
- LEMONIADA SZKLANKA / DZBANEK** 19/37 ZŁ  
*Lemonade glass / pitcher*



## WINA DOMU I SZAMPANY

WINA DOMU	120ML./0,75L
<b>MAS DELATOUR GRENACHE &amp; CHARDONNAY</b> France, white, Languedoc, IGP Pays d'OC	19/85 ZŁ
<b>LOS SENORES TEMPRANILLO</b> Spain, Granacha red, dry,	19/65 ZŁ
<b>EL CAMPO SAUVIGNON BLANC</b> Chile, white, dry	19/95 ZŁ
<b>EL CAMPO CABERNET SAUVIGNON</b> Chile, red, dry	19/95 ZŁ
<b>SZAMPANY I WINA MUSUJĄCE</b>	
<b>PROSECCO SPUMANTE DOC</b> Italian, white, dry	125 ZŁ
<b>LE PETIT ETOLIE CHARDONNAY ORGANIC SPARKLING</b> France, chardonnay, sparkling, 0% alcohol	119 ZŁ
<b>CAVA PORTELL BRUT NATURE HISZPANIA</b> Spain, white, dry	150 ZŁ
<b>CAVA PORTELL ICE</b> Spain, pink, dry	150 ZŁ
<b>MÖET &amp; CHANDON ROSE IMPERIAL</b> Pinot Meunier, Chardonnay, France, Champagne, pink, dry	499 ZŁ
<b>G.H. MUMM BRUT CORDON ROUGE</b> 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  
BIO Trebbiano DOC Abruzja, Italy, dry,

25 / 125 ZŁ

RIESLING ME PFALZ, PÓŁWYTRAWNE  
RIESLING Germany, semi - dry

109 ZŁ

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

129 ZŁ

DOMAINE DE LA BAUME  
Viogner, France, dry

139 ZŁ

CHABLIS CHARDINNAY  
Chardonnay, France, dry

199 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

120 ML./0,75 L.

**KARLU KARLU SIRAZ CABERNET**

Australia, red wine, cabernet sauvignon

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

**LAYA, GARANCHA**

Spain, garancha, & Monatrell

135 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