



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



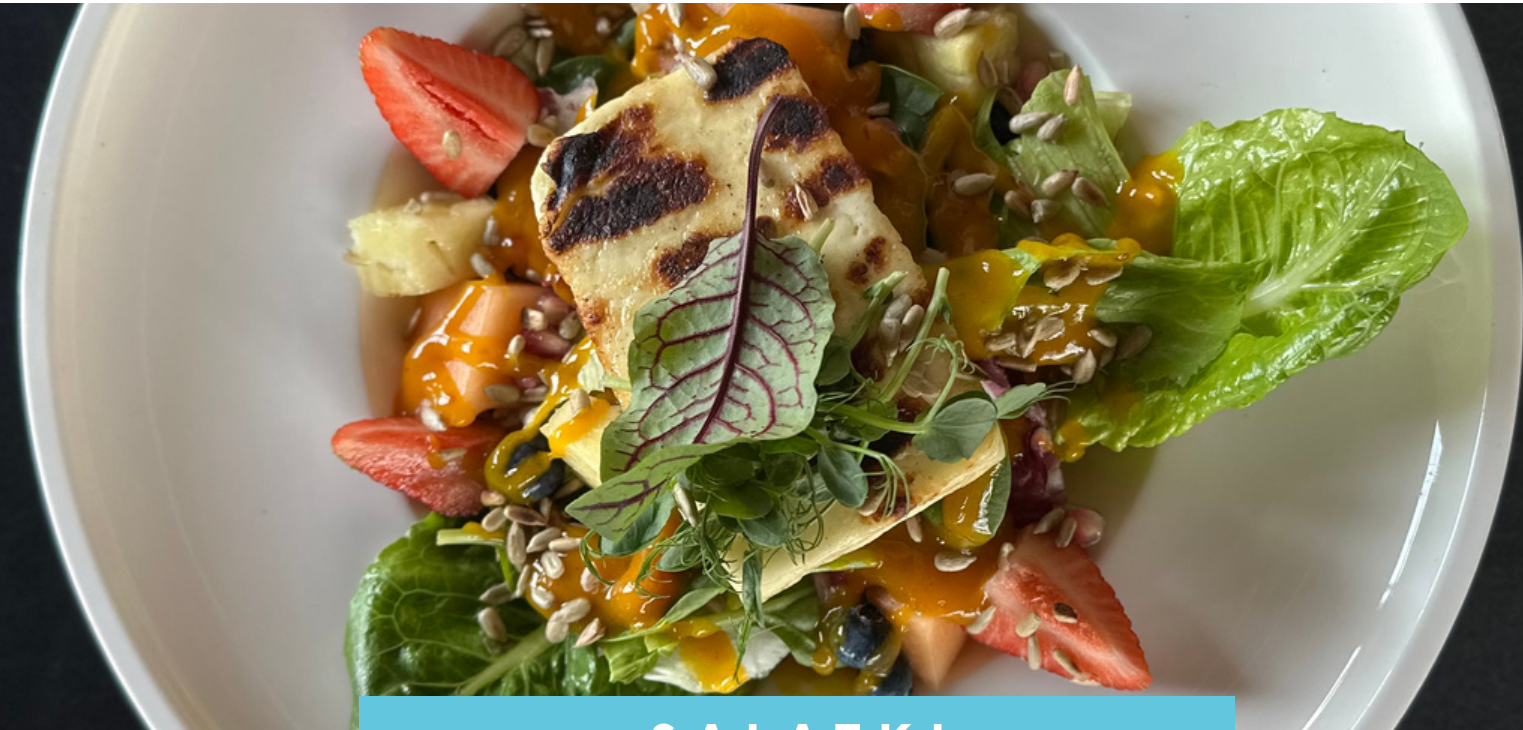
German Menu

Welcome to taste,
Team Blue Marina



PRZYSTAWKI / ZUPY

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ, GRZYBY MARYNOWANE, OGÓREK KISZONY, SZALOTKA, MUSZTARDA FRANCUSKA Beef tenderloin tartare with marinated mushrooms, pickled cucumber, shallot, french mustard	59 Zł
KREWETKI TYGRYSIE 6SZT., CHORIZO, BIAŁE WINO, CZOSNEK, POMIDORKI CHERRY, PIETRUSZKA ZIELONA, CHILLI, CYTRYNA Tiger shrimps, chorizo, white wine, garlic, cherry tomatoes, green parsley, chilli, lemon	59 Zł
MULE W EMULSJI WINNO-MĄSLANEJ, POMIDORKI CHERRY, CHILLI Mussels in wine-butter emulsion, cherry tomatoes, chili	49 Zł
ŻUREK Z JAJKIEM, KIEŁBASA, BOCZEK, ZIEMNIAKI Sour rye soup with egg, sausage, bacon, potatoes	32 Zł
ROSÓŁ DOMOWY, MAKARON JAJECZNY Homemade chicken soup with egg noodles	23 Zł
KREM Z PIECZONYCH BURAKÓW, SER FETA, PESTO Z RUKOLI Baked beetroot cream, feta cheese, rocket pesto	29 Zł



S A Ł A T K I

SALATKA 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

GRILLOWANY SER HALLOUMI, MIX SAŁAT, OWOCE, SOS MANGO, CHILLI, PESTKI SŁONECZNIKA

47 ZŁ

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

SALATKA Z KREWETKAMI, OGÓREK KOMPRESOWANY, POMIDORKI CHERRY, SAŁATA

49 ZŁ

Shrimp salad, compressed cucumber, cherry tomatoes, lettuce

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

NALEŚNIKI, SEREK WANILIOWY, CUKIER PUDER

29 ZŁ

Crepes, vanilla cheese, powdered sugar

STRIPSY Z KURCZAKA, SURÓWKA Z MARCHEWKI, FRYTKI, KETCHUP

29 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

129 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

15 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, BROKUŁ Chicken supreme, thyme and mushroom groats, dried tomatoes, broccoli	59 Zł
ZRAZ WOŁOWY, PUREE MAŚLANE, BURAKI KARMELIZOWANE Z MALINAMI, SOS PIECZENIOWY Beef roulade, butter puree, caramelized beetroot with raspberries, gravy	69 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 Z PIECA, PUREE MAŚLANE, WARZYWA ZIELONE, SOS ŚMIETANOWO - KAPAROWY Pike-perch fillet, butter puree, green vegetables, cream and caper sauce	79 Zł
MAKARON LINGUINE, KREWETKI, EMULSJA WINNO - MAŚLANA, SUSZONE POMIDORY, POMIDORKI CHERRY Linguine pasta, shrimps, wine-butter emulsion, dried tomatoes, cherry tomatoes	69 Zł



DESERY

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 Homemade cake	25 ZŁ
GAŁKA LODÓW Scoop of ice cream	8 ZŁ



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

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	
HERBATA EARL GRAY	19 ZŁ
Earl gray tea	



ZIMNE NAPoje

PEPSI, MIRINDA, 7UP, SCHWEPES, LIPTON ICE TEA 0,2L.	13 ZŁ
SOKI TOMA: POMARAŃCZA, JABŁKO, CZARNA PORZECZKA 0,2L. Toma Juices: orange juice, apple juice, blackcurrant juice	13 ZŁ
WODA CISOWIANKA NIEGAZOWANA 0,3/0,7L. Still water	11/21 ZŁ
WODA CISOWIANKA GAZOWANA PERLAGE 0,3/0,7L. Sparkling water	11/21 ZŁ
KARAFKA WODA GAZOWANA/NIEGAZOWANA 1L. Carafe of sparkling/still water 1L.	19 ZŁ
ŚWIEŻO WYCISKANE SOKI 0,3L. Fresh juices	25 ZŁ
REGATTA OCEAN, SOK Z WYCISKANYCH POMARAŃCZY, SOK Z CYTRYNY, BLUE CURACAO, SYROP WANILIOWY Freshly squeezed orange juice, lemon juice, blue curacao, vanilla syrup	27 ZŁ
VIRGIN MOJITO, LIMONKA, MIĘTA, CUKIER TRZCINOWY, WODA GAZOWANA Lime, mint, cane sugar, sparkling water	23 ZŁ
LEMONIADA SZKLANKA / DZBANEK 1L. Lemonade glass / pitcher 1L.	19/37 ZŁ





PIWA

PIWA BECZKOWE

Draft beer

LECH PILS 0,3 / 0,5 L.

17/21 ZŁ

KSIĄŻĘCE ZŁOTE PSZENICZNE 0,3 / 0,5 L.

15/19 ZŁ

PIWA BUTELKOWE

Bottle beer

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

Non-alcoholic beer

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



K O K T A J L E

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, Pepsi, limonka	31 ZŁ
APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, woda gazowana	35 ZŁ
LONG ISLAND ICE TEA Ostoya, Beefeater, Olmeca Blanco, Havana Club 3 años, Cointreau, Pepsi, 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



WINA DOMU I SZAMPANY

WINA DOMU

120ML./0,75L.

MAS DELATOUR GRENACHE & CHARDONNAY

France, white, Languedoc, IGP Pays d'OC

19/85 ZŁ

ANTICO ROSONE TREBBIANO-CHARDONNAY, WYTRAWNE

Italian, white, dry

19/95 ZŁ

ANTICO ROSONE SANGIOVESE, CZERWONE, WYTRAWNE

Italian, red, dry

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

120ML./0,75L.

ARESTI ESTATE CHARDONNAY, BIAŁE WYTRAWNE

Chille, white, dry

23/119 ZŁ

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

Bio Trebbiano DOC Abruzja, Italy, dry

25/129 ZŁ

RIESLING ME PFALZ, PÓŁWYTRAWNE

Riesling Germany, semi - dry

109 ZŁ

LUCCARELLI BIANCO SALENTO, WŁOCHY, BIAŁE, WYTRAWNE

Italian, white, dry

119 ZŁ

PROTOS VERDEJO, HISZPANIA, WYTRAWNE

Protos Verdejo, Spain, dry

129 ZŁ

CHABLIS CHARDONNAY

Chablis, Chardonnay, France, dry

199 ZŁ

SŁODKIE

RIESLING SPÄTLESE LIEBLICH RIESLING, NIEMCY, SŁODKIE

Riesling spatlese lieblich Riesling, Germany, sweet

23/119 ZŁ



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

120ML./0,75L.

MALLORIO MONTEPULCIANO - BIO, DOC ABRUZZA,
WŁOCHY, WYTRAWNE, Z UPRAWY BIODYNAMICZNEJ
Mallorio Montepulciano - Organic, DOC Abruzzo, Italy, dry,
biodynamic ally grown

25/129 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.
CHIVAS REGAL 15 YO	21/299 Zł
CHIVAS REGAL 18 YO	35 Zł
THE GLENLIVET 12 YO - SINGLE MALT	39 Zł
THE GLENLIVET 18 YO - SINGLE MALT	25 Zł
ABERLOUR CASG ANNAMH - SINGLE MALT	55 Zł
ABERLOUR ABUNADH - SINGLE MALT	45 Zł
JACK DANIEL'S	55 Zł
JACK DANIEL'S GENTLEMAN	21/299 Zł
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	27 Zł
	35 Zł

WÓDKI

OSTOYA	40ML/0,7L.
ABSOLUT VODKA: BLUE, LIME	19/249 Zł
WYBOROWA	19/249 Zł
BELVEDERE	17/199 Zł
	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



M E N U S E Z O N O W E

ZUPA

KREM Z DYNI, MLECZKO KOKOSOWE, IMBIR, PESTKI
DYNI, OLIWA SMAKOWA

Pumpkin cream, coconut milk, ginger, pumpkin seeds, flavored olive oil

29 ZŁ

DANIE GŁÓWNE

MAKARON LINGUINE, POLĘDWICA WOŁOWA, GRZYBY LEŚNE,
SOS ŚMIETANOWY

Linguine pasta, beef tenderloin, wild mushrooms, cream sauce

79 ZŁ

RISOTTO, GRZYBY LEŚNE, PARMEZAN, ZIELONE PESTO

Risotto, wild mushrooms, parmesan, green pesto

55 ZŁ

DESER

CRUMBLE ŚLIWKOWO - JABŁKOWE, LODY WANILIOWE

Plum and apple crumble, vanilla ice cream

35 ZŁ