



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 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, który zajął pierwsze miejsce w plebiscycie Głosu Wielkopolskiego na „Najlepszy tatar w Wielkopolsce”.

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, which won a first place in Great Poland Best Tatar Contest.

Welcome to taste,
Team Blue Marina




REGATTA
hotel · restauracja · spa

 **BLUE MARINA**
restauracja

Przystawki

Appetizers

- | | | |
|---|---|-------|
|  | 1. Tatar z polędwicy wołowej wędzony dymem****, puder z oliwy czosnkowej, ogórek kiszony, cebula, musztarda francuska
Smoked beef sirloin tartare steak ****, garlic olive oil powder, pickled cucumber, onion, french mustard | 39 zł |
|  | 2. Carpaccio z polędwicy wołowej, rukola, parmezan, kapary, suszone pomidory, oliwki
Carpaccio with sirloin, arugula, parmesan, capers, dried tomatoes, olives | 42 zł |
|   | 3. Krewetki tygrysie, pomidorki cherry, białe wino, pietruszka, czosnek
Tiger shrimps, cherry tomatoes, white wine, parsley, garlic | 45 zł |
|  | 4. Mule, czosnek, wino
Mules, garlic, wine | 29 zł |
|  | 5. Kozi ser, burak, grzanka, pesto, sos balsamiczny
Goat cheese, beetroot, toast, pesto, balsamic dressing | 19 zł |
| | 6. Boczniaki, grzanki ziołowe, boczek wędzony
Oyster mushrooms, croutons, smoked bacon | 19 zł |



Sałatki

Salads

- | | | |
|---|--|-------|
|  | 1. Polędwica wołowa, rukola, cukinia, grillowana gruszka, pomidorki confit, sos sezamowy
Beef sirloin, arugula, courgette, grilled pear, confit tomatoes, sesame sauce | 45 zł |
| | 2. Grillowany kurczak, sałata rzymska, anchois, pomidorki cherry, parmezan, grzanki, sos cezar
Grilled chicken, romaine lettuce, anchovies, cherry tomatoes, parmesan, croutons, caesar sauce | 29 zł |
|   | 3. Grillowany ser halloumi, mieszane sałaty, suszona żurawina kompresowana w winie, pestki dyni, sos miodowo-musztardowy
Grilled halloumi cheese, salad mix, dried cranberries compressed in wine, pumpkin seeds, honey and mustard dip | 37 zł |
|    | 4. Ser biały wędzony, mieszane sałaty, buraki, cukinia confit, pestki słonecznika, orzechowy vinaigrette
Smoked white cheese, salad mix, beetroot, courgette confit, sunflower seeds, nutty vinaigrette | 27 zł |



Zupy

Soups

- | | | |
|---|---|-------|
|   | 1. Krem z pieczonych buraków, ser feta, pesto z rukoli
Roasted beetroot cream, feta cheese, pesto with arugula | 15 zł |
|  | 2. Krem z podgrzybka, crème fraîche
Cream of bolete mushrooms, crème fraîche | 22 zł |
| | 3. Rosół domowy, lane kluski
Homemade broth, poured noodles | 15 zł |
| | 4. Żurek tradycyjny w chlebie
Traditional sour rye soup in bread bowl | 19 zł |
|   | 5. Krem z pomidorów, mozzarella lub makaron orzo
Tomato cream, mozzarella or orzo pasta | 15 zł |



Steki

Steaks

- | | | |
|---|---|-------|
|    | 1. Stek z brazylijskiej polędwicy na kamieniu z lawy wulkanicznej, mieszane sałaty, pyra z gzikiem, dip miodowe curry, sos barbecue
Brazilian tenderloin steak on a stone from a volcano lava, salad mix, potato with traditional Poznan cottage cheese, curry and honey dip, barbecue sauce | 99 zł |
|   | 2. Stek z polskiej polędwicy na kamieniu z lawy wulkanicznej, mieszane sałaty, pyra z gzikiem, dip miodowe curry, sos barbecue
Polish tenderloin steak on a stone from a volcano lava, salad mix, potato with traditional Poznan cottage cheese, curry and honey dip, barbecue sauce | 89 zł |
|   | 3. Surowe kawałki polędwicy wołowej, gorący kamień z lawy wulkanicznej, mieszane sałaty, pyra z gzikiem, dip miodowe curry, sos barbecue
Raw pieces of sirloin, hot stone from a volcano lava, salad mix, potato with traditional Poznan cottage cheese, curry and honey dip, barbecue sauce | 75 zł |
|  | 4. Stek z soczystego rostbefu na kamieniu z lawy wulkanicznej, mieszane sałaty, pyra z gzikiem, dip miodowe curry, sos barbecue
New York Strip steak on a stone from a volcano lava, salad mix, potato with traditional Poznan cottage cheese, curry and honey dip, barbecue sauce | 59 zł |
|  | 5. Stek z amerykańskiego angusa na kamieniu z lawy wulkanicznej, mieszane sałaty, pyra z gzikiem, dip miodowe curry, sos barbecue
American Angus steak on a stone from a volcano lava, salad mix, potato with traditional Poznan cottage cheese, curry and honey dip, barbecue sauce | 75 zł |



DANIA GŁÓWNE

Main courses

- | | | |
|--|--|-------|
|  | 1. Zraz wołowy, kasza bulgur, mus z buraka, piana pomarańczowa
Beef roulade, bulgur, beetroot mousse, orange foam | 39 zł |
| | 2. Burger wołowy, domowe frytki, chutney śliwkowe, dip miodowe curry
Beef burger, homemade french fries, plum chutney, curry and honey dip | 35 zł |
|  | 3. Polędwiczka wieprzowa sous vide, mus z bobu, pieczone warzywa,
sos śliwkowy
Pork sirloin sous vide, broad bean mousse, baked vegetables, plum sauce | 39 zł |
| | 4. Kaczka pieczona w jabłkach, kopytka wielkopolskie, kapusta modra, sos
Duck roasted in apples, potato dumplings, red cabbage, sauce | 69 zł |
|    | 5. Kurczak supreme, gratine warzywne z kozim serem, mus z groszku, boczniaki
Chicken supreme, vegetables gratin with goat cheese, peas mousse, oyster mushrooms | 39 zł |



- | | | |
|---|--|-------|
| | 6. Tagliatelle, polędwiczka wieprzowa, grzyby, śmietana, rukola, parmezan
Tagliatelle, pork sirloin, mushrooms, sour cream, arugula, parmesan | 39 zł |
|  | 7. Makaron razowy, owoce morza, sos bisque
Wholemeal pasta, seafood, bisque sauce | 49 zł |
|  | 8. Okoń morski pieczony w całości, salsa warzywna, ryż czarny
Roasted perch, vegetables salsa, black rice | 65 zł |
| | 9. Filet z sandacza, soczewica, ratatouille z mlekiem kokosowym
Pike perch fillet, lentil, ratatouille with coconut milk | 59 zł |
|  | 10. Grillowane fileciki z kurczaka, puree ziemniaczane, marchew gotowana
Grilled chicken fillets, mashed potato, cooked carrot | 19 zł |
|   | 11. Makaron z sosem pomidorowym
Pasta with tomato sauce | 16 zł |



DESERY

Desserts

- | | | |
|---|--|-------|
|   | 1. Fondant czekoladowy, lody z palonego masła
Chocolate fondant, burnt butter ice cream | 23 zł |
|  | 2. Dacquoise, orzechy, bakalie, beza
Dacquoise, nuts, dried tropical fruit, meringue | 23 zł |
|  | 3. Lody z własnej pracowni, beza, sos piernikowy, konfitura jabłkowo-gruszkowa
Homemade ice cream, meringue, gingerbread sauce, apple and peach jam | 19 zł |
|  | 4. Ciasto z własnej pracowni
Homemade pie | 12 zł |
|  | 5. Crème brûlée
Crème brûlée | 19 zł |



Kawy

Coffees

- | | | |
|---|--|-------|
| 1. | Espresso - klasyczne włoskie / classic Italian | 9 zł |
| 2. | Espresso Doppio - podwójna porcja / double serving | 12 zł |
| 3. | Espresso Affogato - z gałką lodów waniliowych / with a scoop of vanilla ice cream | 13 zł |
| 4. | Espresso con panna - z bitą śmietaną / with whipped cream | 10 zł |
| 5. | Americano - duża kawa na bazie espresso / large espresso-based coffee | 9 zł |
| 6. | Caffè Latte - na bazie espresso, dopełniona spienionym mlekiem / espresso-based with an addition of foamed milk | 12 zł |
| 7. | Cappuccino - na bazie espresso ze spienionym mlekiem i mleczną pianą / espresso-based with foamed milk and milk foam | 11 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 | 13 zł |
| 9. | Irish Coffee - z irlandzką whiskey (Jameson), bitą śmietaną i posypką czekoladową / with Irish whiskey (Jameson), whipped cream and chocolate sprinkle | 22 zł |
| 10. | Hot Shot – na bazie espresso z likierem Galliano / espresso-based with Galliano liquor | 15 zł |
|  | 11. Babyccino - bezkofeinowe cappuccino dla dzieci / decaffeinated cappuccino for kids | 3 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 | 15 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 | 11 zł |
| 2. | Earl Grey
najznamienitsza, delikatna herbata z Darjeeling oraz orzeźwiający aromat bergamotki / fine, soft Darjeeling tea with the refreshing aroma of bergamot | 11 zł |
| 3. | Fruity White
biała herbata z charakterystyczną słodyczą gruszki oraz nutą dojrzałych brzoskwiń / white tea with characteristic sweetness of pear with a note of ripe peaches | 11 zł |



 **REGATTA**
hotel · restauracija · spa

- | | |
|---|-------|
| 4. Green Dragon | 11 zł |
| zielona herbata, ręcznie zwijane delikatne listki z wiosennego zbioru nadają tej ekskluzywnej herbacie odświeżający smak oraz przyjemnie delikatną cierpkość / green tea, hand-rolled tender leaves of spring give this exclusive collection of tea refreshing taste and pleasant delicate tartness | |
| 5. Jasmine Gold | 11 zł |
| 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 | |
| 6. Refreshing Mint | 11 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 | |
| 7. Cream Orange | 11 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 | |
| 8. Sweet Berries | 11 zł |
| 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 | |



Napoje zimne

Cold drinks

1. Świeżo wyciskane soki 0,2 l / Freshly pressed juices	13 zł
2. Soki Cappy 0,25 l	8 zł
3. Nestea 0,25 l	8 zł
4. Coca-Cola 0,25 l	8 zł
5. Coca-Cola Zero 0,25 l	8 zł
6. Fanta pomarańczowa 0,25 l	8 zł
7. Sprite 0,25 l	8 zł
8. Kinley Tonic 0,25 l	8 zł
9. Cisowianka Perlage woda gazowana 0,3 l / sparkling water	6 zł
10. Cisowianka Classique woda niegazowana 0,3 l / still water	6 zł
11. Cisowianka Perlage woda gazowana 0,7 l / sparkling water	12 zł
12. Cisowianka Classique woda niegazowana 0,7 l / still water	12 zł
13. Kropla Delice woda gazowana 0,75 l / sparkling water	12 zł
14. Kropla Beskidu woda niegazowana 0,75 l / still water	12 zł
15. Red Bull 0,25 l	10 zł



Wina

Wine

Wina domu / Wine of the house

1. CUVÉE FLORE Blanc

Marsanne, Grenache, Roussanne Langwedocja, Francja białe, delikatne, wytrawne / white, gentle, dry

120 ml 0,75 l

15 zł 65 zł

2. CUVÉE FLORE Rouge

Carignan, Grenache Langwedocja, Francja czerwone, delikatne, wytrawne / red, gentle, dry

15 zł 65 zł

kulinaria: lekkie dania mięsne, drób, makarony

culinary: light meat dishes, poultry, pasta

Szampany i wina musujące

/ Champagnes and sparkling wines

1. PROSECCO

Włochy białe, musujące wytrawne / white, sparkling, dry

0,75 l

89 zł

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

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

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

Wina białe / White wines

- | | |
|---|---------------|
| | 120 ml 0,75 l |
| 1. CHATEAU DU BARAIL RESERVE BLANC | 19 zł 99 zł |
| Semillion i Sauvignon Blanc AOC BORDEAUX, Francja wytrawne, świeże
/ dry, fresh | |
| <i>kulinaria: aperitif, owoce morza, ryby, sałatki,</i> | |
| <i>culinary: aperitif, seafood, fish, salad</i> | |
| | |
| 2. ARS ROMANTICA VERDEJO | 89 zł |
| Verdejo, D.O. Rueda, Hiszpania delikatne, wytrawne, świeże, aromatyczne
/ delicate, dry, fresh, aromatic | |
| <i>kulinaria: aperitif, owoce morza, ryby, sałatki, drób</i> | |
| <i>culinary: aperitif, seafood, fish, salad, poultry</i> | |

- | | |
|--|--------|
| | 0,75 l |
| 3. NITNAUS GRÜNER VELTLINER HEIDEBODEN | 119 zł |
| Grüner Veltliner, BURGENLAND / Austria wytrawne, świeże / dry, fresh | |
| <i>kulinaria: aperitif, sałatki, ryby, warzyw</i> | |
| <i>culinary: aperitif, salad, fish, vegetables</i> | |
| 4. CHABLIS ERIC ET EMMANUEL DAMPF VIGNERONS | 139 zł |
| Chardonnay AOC Chablis, Burgundia, Francja wytrawne, świeże / dry, fresh | |
| <i>kulinaria: aperitif, ryby, owoce morza</i> | |
| <i>culinary: aperitif, fish, seafood</i> | |

Wina czerwone / Red wines

- | | |
|--|---------------|
| | 120 ml 0,75 l |
| 1. ARTES DEL SUR CABERNET SAUVIGNON RESERVE | 19 zł 100 zł |
| Malbec, Cabernet Sauvignon Valle de Uco, Mendoza, Argentyna wyraziste wino wytrawne / expressive dry | |
| <i>kulinaria: steki, polędwiczka, kaczka</i> | |
| <i>culinary: steak, sirloin, duck</i> | |
| 2. MIRADOR PINOT NOIR | 99 zł |
| Pinot Noir Casablanca Valley, Chile delikatne, wytrawne / gentle, dry | |
| <i>kulinaria: ryby, stek</i> | |
| <i>culinary: fish, steak</i> | |

- | | | |
|----|---|------------------|
| 3. | CELESTE CRIANZA
Tempranillo, Tinto Fino, Ribero del Duero, Hiszpania czerwone, wytrawne
/ red, dry

<i>kulinaria: dania mięsne, kaczka</i>
<i>culinary: meat dishes, duck</i> | 0,75 l
129 zł |
| 4. | RIOJA QUATRO PAGOS RESERVA
Tempranillo, Griciano, Garancha Noir, DOC RIOJA, Hiszpania wytrawne,
bogate / dry, rich

<i>kulinaria: dania mięsne, kaczka, stek</i>
<i>culinary: meat dishes, duck, steak</i> | 169 zł |
| 5. | LOS VASCOS GRANDE RESERVE
Cabernet Sauvignon, Carmenère, Syrah (Shiraz), Malbec, Colchagua,
Chile wytrawne / dry

<i>kulinaria: dania mięsne, steki</i>
<i>culinary: meat dishes, steak</i> | 179 zł |
| 6. | DONNA MARIA PRIMITIVO DI MANDURIA DOC
Primitivo DOC Puglia, Włochy wyraziste wino czerwone, wytrawne
/ expressive, red wine, dry

<i>kulinaria: wyraziste dania mięsne, steki</i>
<i>culinary: expressive meat dishes, steak</i> | 195 zł |

- | | |
|--|--------|
| 7. CATENA ALTA | 0,75 l |
| Malbec Mendoza, Argentina wino czerwone, wytrawne / red, dry | 219 zł |
| <i>kulinaria: dania mięsne, steki</i> | |
| <i>culinary: meat dishes, steak</i> | |
| 8. AGOSTINO PETRI CHIANTI CLASSICO RISERVA | 260 zł |
| Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Canaiolo DOCG Chianti Classico | |
| wytrawne, klasyczne, eleganckie / dry, classic, elegant | |
| <i>kulinaria: dania mięsne</i> | |
| <i>culinary: meat dishes</i> | |

Wina słodkie / Sweet wines

- | | | |
|---|--------|--------|
| | 120 ml | 0,75 l |
| 1. CABERT VERDUZZO FRIULANO | 19 zł | 99 zł |
| Verduzzo DOC FRIULI GRAVE, Włochy delikatnie słodkie, aromatyczne | | |
| wino / soft, delicate, aromatic | | |
| <i>kulinaria: desery, ciasta, lody</i> | | |
| <i>culinary: dessert, pie, ice cream</i> | | |

Piwa

Beers

Piwa z beczki / Draught beers

	0,33l	0,5l
1. Grolsch	10 zł	13 zł
2. Lech Pils	8 zł	11 zł

Piwa butelkowe / bottled beers

1. Colberg Black 0,3 l	10 zł
2. Colberg Black 0,5 l	13 zł
3. Colberg Jasne Niefiltrowane 0,3 l	10 zł
4. Colberg Jasne Niefiltrowane 0,5 l	13 zł
5. Franziskaner Weissbier 0,5 l	15 zł
6. Franziskaner Dunkel 0,5 l	15 zł
7. Grolsch 0,45 l	13 zł
8. Tyskie Niepasteryzowane 0,5 l	10 zł
9. Książęce Czerwony Lager 0,5 l	10 zł

10. Książęce Ciemne Łagodne 0,5 l	10 zł
11. Książęce Złote Pszeniczne 0,5 l	10 zł
12. Lech Premium 0,33 l	8 zł
13. Cornelius Bananowy 0,4 l	13 zł
14. Piwo Miodowe Niefiltrowane 0,5 l	13 zł

Piwa bezalkoholowe / Alcohol-free beers

1. Lech Free 0,33 l	8 zł
---------------------	------

Alkohole mocne

Hard liquors

Wódki/ Vodkas

	40 ml	0,7l
1. Absolut Vodka: Blue, Citron, Kurrant, Pears, Vanilia, Ruby Red	12 zł	150 zł
2. Ostoya	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. Ballantine's Finest	13 zł	180 zł
2. Ballantine's 12 YO	15 zł	210 zł
3. Jameson	15 zł	210 zł
4. Johnnie Walker Black Label	16 zł	230 zł
5. Johnnie Walker Gold	29 zł	

	40 ml	0,7 l
6. Chivas Regal 12 YO	19 zł	270 zł
7. Chivas Regal 18 YO	29 zł	410 zł
8. The Glenlivet Founder's Reserve	19 zł	270 zł
9. The Glenlivet 15 YO	20 zł	280 zł
10. The Glenlivet 18 YO	29 zł	410 zł
11. Jack Daniel's	16 zł	220 zł
12. Jack Daniel's Gentleman	18 zł	250 zł
13. Jack Daniel's Single Barrel	26 zł	
14. Jim Beam	14 zł	190 zł
15. Maker's Mark	18 zł	250 zł

Gin

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

Rum

	40 ml	0,7l
1. Havana Club 3 Años	12 zł	170 zł
2. Havana Club Seleccion de Maestros	32 zł	
3. Havana Club 7 Años	33 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. Olmeca Blanco	12 zł	170 zł
2. Olmeca Gold	13 zł	180 zł

Cognac / Brandy

	40 ml	
1. Hennessy VS	18 zł	
2. Hennessy Fine De Cognac	22 zł	
3. Hennessy XO	55 zł	
4. Metaxa*****	14 zł	

Vermouth

80 ml

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

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



Koktajle

Coctails

- | | | |
|---|--|-------|
| 1. | REGATTA COCKTAIL | 22 zł |
| | 40 ml wódki, 20 ml rumu, Malibu, Blue Curacao, sok ananasowy / pineapple juice, krojony ananas / sliced pineapple, świeża mięta / fresh mint | |
| 2. | APEROL SPRITZ | 21 zł |
| | 30 ml Prosecco, 20 ml Aperol, pomarańcza / orange, woda gazowana / sparkling water | |
| 3. | MOJITO | 19 zł |
| | 60 ml rumu, kruszony lód / crushed ice, świeża mięta / fresh mint, limonka / lime, woda gazowana / sparkling water | |
|  | 4. MOJITO ROYAL | 21 zł |
| | 60 ml rumu, 30 ml Prosecco, kruszony lód / crushed ice, świeża mięta / fresh mint, limonka / lime, woda gazowana / sparkling water, miód / honey | |
| 5. | COSMOPOLITAN | 20 zł |
| | 40 ml Absolut Citron, 20 ml Cointreau, wycisk z cytrusów / freshly pressed citrus juice, sok żurawinowy / cranberry juice | |
| 6. | SEX ON THE BEACH | 20 zł |
| | 40 ml wódki, 40 ml Archers Peach Schnapps, sok żurawinowy / cranberry juice, sok pomarańczowy / orange juice | |
| 7. | MARTINI | 22 zł |
| | 60 ml Bombay, 15 ml Martini Extra Dry | |
| 8. | BLUE HAWAIIAN | 22 zł |
| | 40 ml Martini Carta Negra, Blue Curacao, syrop kokosowy / coconut syrup, sok ananasowy / pineapple juice | |

- | | |
|---|-------|
| 9. NEGRONI | 20 zł |
| 30 ml gin, 30 ml Campari, 30 ml Martini Rosso | |
| 10. WHISKY SOUR | 20 zł |
| 40 ml Maker's Mark, białko jajka kurzego
egg white, brązowy cukier / brown sugar, Angostura | |
| 11. MINT JULEP | 20 zł |
| 60 ml Jim Beam, syrop cukrowy / sugar syrup, Angostura, świeża mięta /
fresh mint | |
| 12. LONG ISLAND ICED TEA | 29 zł |
| 20 ml wódki, 20 ml ginu, 20 ml tequili, 20 ml rumu, 20 ml Cointreau, Triple
Sec, coca-cola, wycisk z cytrusów / freshly pressed citrus juice | |

Koktajle bezalkoholowe / Alcohol-free cocktails

- | | |
|---|-------|
| 1. BLUE OCEAN | 15 zł |
| lemoniada cytrynowa / lemonade, sok z limonki / lime juice, Blue Curacao,
syrop marakuja / passion fruit syrup | |
| 2. VIRGIN MOJITO | 15 zł |
| woda gazowana / sparkling water, kruszony lód / crushed ice, świeża mięta /
fresh mint, limonka / lime | |
| 3. REGATTA | 15 zł |
| świeżo wyciskany sok z pomarańczy / freshly pressed orange juice, sok z
cytryny / lemon juice, syrop waniliowy / vanilla syrup, Blue Curacao | |

Nasi zaufani partnerzy

CISOWIANKA®

Perlage®

Coca-Cola®



ABSOLUT.®



VOYAGERWineClub



KOMPANIA
PIWOWARSKA



Ronnefeldt
TEA EXCELLENCE SINCE 1823

OSTOYA®
VODKA

PAVIN CAFFE®
made in Italy



Kropla
Délice™

Kropla Beskidu®



Franziskaner
WEISSBIER



Karta alergenów

		ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN	SOJA I PRODUKTY POCHODNE	ORZECHY ZIEMNE I PRODUKTY POCHODNE	NASIONA SŁONECZNIKA I PRODUKTY POCHODNE	MLEKO/PRODUKTY MLECZNE/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 POŁĘDWICY WOŁOWEJ													
	CARPACCIO Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ													
	KREWETKI TYGRYSIE													
	MULE													
	GRZANKA Z KOZIM SEREM													
	BOCZNIKI													
SAŁATKI	POŁĘDWICA WOŁOWA													
	GRILLOWANY KURCZAK													
	GRILLOWANY SER HALLOUMI													
	SER BIAŁY WĘDZONY													
ZUPY	KREM Z PIECZONYCH BURAKÓW													
	KREM Z PODGRZYBKĄ													
	ROSÓŁ DOMOWY													
	ŻUREK W CHLEBIE													
	KREM Z POMIDORÓW													
STEKI	STEK Z BRAZYLJSKIEJ POŁĘDWICY													
	STEK Z POLSKIEJ POŁĘDWICY													
	STEK Z AMERYKAŃSKIEGO ANGUSA													
	STEK Z ROSTBEFU													
	SUROWE KAWAŁKI POŁĘDWICY													
	ZRAZ WOŁOWY													
DANIA GŁÓWNE	BURGER WOŁOWY													
	POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA													
	KACZKA													
	KURCZAK SUPREME													
	TAGLIATELLE													
	MAKARON RAZOWY													
	OKOŃ Z POŁOWU MORSKIEGO													
	FILET Z SANDACZA													
	FILECIKI Z KURCZAKA													
	MAKARON Z SOSEM POMIDOROWYM													
DESERY	FONDANT CZEKOLADOWY													
	DACQUOISE													
	DESER LODOWY													
	CIASTO													
	CREME BRULEE													



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)