

STREFA
NADMORSKA
RESTAURACJA



MENU

Menu obowiązuje od / The menu is valid from: 30.12.2024 r.

”

Wyselekcjonowane, świeże, apetyczne.
To nasz sprawdzony sposób
na kompozycje smakowe
wyjątkowej jakości.

Carefully selected, fresh and delicious.
This is our best way for tasteful
composition of special quality.



PRZYSTAWKI / SAŁATKI

APPETIZERS / SALADS

Krewetki 6 szt. smażone w maśle czosnkowym, chili z wiosenną sałatką i grzanką 6 shrimps fried in garlic butter, chili with spring salad and toast	55 zł	
Sery i wędliny z oliwkami i krakersami Cheese and cold cuts with olives and crackers	46 zł	
Tatar wołowy z sosem musztardowym, kurkami, marynatami i parmezanem Beef tartare with mustard sauce, chanterelles, pickles and parmesan	45 zł	
Sałatka cezarska z grillowanym kurczakiem, boczkiem, parmezanem i grzankami Caesar salad with grilled chicken, bacon, parmesan cheese and croutons	45 zł	
Śledź po kaszubsku z pieczonym ziemniakiem, koprem i śmietaną Kashubian herring with baked potato, dill and sour cream	34 zł	
Pieczona gruszka z niebieskim serem, orzechami i miodem Baked pear with blue cheese, nuts and honey	30 zł	

ZUPY SOUPS

Krem z pomidorów z bazylią Tomato cream with basil	25 zł	
Tajska zupa rybna z mleczkiem kokosowym i owocami morza Thai fish soup with coconut milk and seafood	30 zł	
Zupa toskańska z pomidorami, cukinią i pesto bazyliowym Tuscan soup with tomatoes, zucchini and basil pesto	24 zł	
Krem z dyni i borowików z karmelizowanymi pestkami Pumpkin and boletus cream with caramelized seeds	28 zł	

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

**Polędwica z dorsza z sosem słodko kwaśnym,
pieczonymi ziemniakami i świeżą sałatką**

Cod tenderloin with sweet and sour sauce, baked potatoes and fresh salad

69 zł



**Halibut smażony z salsą ogórkową, frytkami
i świeżą sałatką**

Fried halibut with cucumber salsa, fries and fresh salad

69 zł



**Łosoś z patelni z sosem kaparowym,
z kolorowym coleslaw i pieczonymi ziemniakami**

Pan-fried salmon with caper sauce, colorful coleslaw and baked potatoes

69 zł



**Stek wołowy Hereford z sosem barbecue,
sałatką rzymską i frytkami steakhouse**

Hereford beef steak with barbecue sauce, romaine lettuce and steakhouse fries

109 zł



**Filet z indyka z zielonym pesto z pomidorami,
ziemniakami faszerowanymi wędzonym twarogiem
i świeżą sałatką**

Turkey fillet with green pesto with tomatoes, potatoes stuffed with smoked cottage cheese and fresh salad

69 zł



**Burger wołowy z boczkiem, serem, pomidorami,
ogórkami konserwowymi, sosem BBQ i frytkami**

Beef burger with bacon, cheese, tomatoes, pickles, BBQ sauce and fries

62 zł



Domowe pierogi z borówką w sosie waniliowym
Homemade dumplings with blueberries and vanilla sauce

45 zł



**Domowe pierogi z mięsem łopatki wieprzowej
z sosem z grzybów leśnych**

Homemade dumplings with pork shoulder meat with wild mushroom sauce

49 zł



DANIA DLA DZIECI

KIDS MENU

Krupnik z mięsem kurczaka i ziemniakami

Barley soup with chicken meat and potatoes

22 zł



Łosoś z pieczonymi ziemniakami i brokułami

Salmon with baked potatoes and broccoli

46 zł



Smażony filet z kurczaka z frytkami i buraczkami

Fried chicken fillet with fries and beets

35 zł



DESERY

DESSERTS

Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi

Warm apple pie with vanilla ice cream

28 zł



Panna cotta z sosem i owocami

Panna cotta with sauce and fruit

28 zł



Lody z owocami, bitą śmietaną i sosem

Ice cream with fruit, whipped cream and sauce

28 zł



Dla bezpieczeństwa i komfortu naszych Gości przy każdym daniu umieściliśmy informacje o składnikach, które mogą wywoływać alergię lub nietolerancję.

For the safety and comfort of our Guests, each dish contains the information about the ingredients that can cause food allergies or intolerance.



Legenda alergenów:

Allergen legend:



GLUTEN
GLUTEN



SOJA
SOY



SEZAM
SESAME



RYBA
FISH



JAJA
EGGS



GORCZYCA
MUSTARD SEEDS



SELER
CELERY



ORZECHY
NUTS



MLEKO
MILK



SKORUPIAKI
CRUSTACEANS

Szczegółowy wykaz składników, gramatury dań oraz pojemności napojów dostępne są u obsługi.

A detailed list of ingredients, the weight of dishes and the capacity of drinks are available from the service.

NAPOJE

BEVERAGES

NAPOJE GORAĄCE / HOT BEVERAGES

Espresso	40 ml	13 zł
Espresso doppio	80 ml	15 zł
Caffè Americano	150 ml	15 zł
Flat White	150 ml	15 zł
Caffè Latte	150 ml	17 zł
Cappuccino	150 ml	17 zł
Iced Coffee	350 ml	20 zł
Irish Coffee	125 ml	22 zł
Czekolada / Chocolate	300 ml	15 zł
Wybór herbat / Selection of teas	300 ml	15 zł
Dodatkowy syrop: kokos, karmel, wanilia, orzech Additional syrup: coconut, caramel, vanilla, nut	20 ml	+ 3 zł



NAPOJE / SOFT DRINKS

Coca Cola, Pepsi, 7up, Schweppes	200 ml	15 zł
Sok: pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy, czarna porzeczka Juice: orange, grapefruit, apple, blackcurrant	200 ml	9 zł
Napój energetyczny / Energy drink	200 ml	17 zł
Woda mineralna / Mineral water	300 ml	8 zł

SOKI WYCISKANE / FRESHLY SQUEEZED JUICES

Sok pomarańczowy / Orange juice	300 ml	18 zł
Sok grejpfrutowy / Grapefruit juice	300 ml	18 zł

LEMONIADY / LEMONADES

Lemoniada oryginalna / Original lemonade	300 ml	12 zł
Lemoniada oryginalna / Original lemonade	1L	20 zł
Lemoniada smakowa malinowa / Raspberry lemonade	300 ml	16 zł
Lemoniada smakowa malinowa / Raspberry lemonade	1L	25 zł

PIWO & WINO / BEER & WINE

Amber - lokalne piwo butelkowe / Amber local bottled beer	500 ml	20 zł
Żywiec	300 ml	16 zł
Piwo Bezalkoholowe / Alcohol free beer	300 ml	16 zł
Wino domowe białe, czerwone – kieliszek House white wine, red wine – glass	15 cl	15 zł
Wino domowe białe, czerwone – butelka House white wine, red wine – bottle	75 cl	70 zł

RESTAURACJA / RESTAURANT
STREFA NADMORSKA

GODZINY OTWARCIA / OPEN HOUR

PON-ND / MON-SUN 13:00–21:00

GDYNIA, EJSMONDA 2

tel. +48 58 667 51 77

gastronomia@nadmorski.pl

restauracja-stefa.pl