

NAPOJE BEZALKOHOLOWE — *SOFT DRINKS*

Woda źródlana, gazowana lub niegazowana	6 zł
Water, sparkling or still	
Soki owocowe 0,33 l	6 zł
Juices 0,33 l	
Coca-Cola 0,5 l	9 zł
Fanta 0,5 l	9 zł
Sprite 0,5 l	9 zł
IceTea 0,5 l	9 zł

PIWO BECZKOWE — *DRAUGHT BEER*

Żywiec 0,5l	10 zł
Żywiec 0,3l.	9 zł
Special 0,5l.	9 zł
Special 0,3l.	8 zł
Sok do piwa	1 zł
Beer juice	

PIWO BUTELKOWE / PUSZKOWE — *BOTTLED BEER*

Desperados	12 zł
Guinness	14 zł
Radler	9 zł
Żywiec niskoalkoholowy 0,5l	9 zł
Piwa regionalne 0,5l.	13 zł
Regional beers 0,5	
Cydr 0,4l.	9 zł
Dry and Semi-dry white wines	
Wina białe wytrawne i półwytrawne 15 cl / but.	12 zł/60 zł
Dry and Semi-dry white wines	
Wina czerwone wytrawne i półwytrawne 15 cl / but.	12 zł/60 zł
Dry and Semi-dry red wine	
Prosecco (but. 0,75l)	90 zł
Wino grzane (15 cl)	12 zł
Mulled wine	

Wszystkie potrawy przygotowywane są w momencie zamówienia, dlatego czas oczekiwania może wynieść nawet 20 minut. Prosimy pytać kelnerów o ewentualny czas oczekiwania na potrawę.

All dishes are being prepared just at the time of order, waiting period may take up to 20 minutes.

Please, ask the waiter about the estimated time.

Zależy nam, aby potrawy były przygotowywane wyłącznie z produktów najwyższej jakości, dlatego niektóre pozycje z karty menu mogą być niedostępne, w zależności od dostaw.

We are happy to announce that since our meals are prepared basing only on highest quality products, some menu items may not be available, depending on the delivery.

Informacja o alergenach znajduje się u obsługi. *Full allergen details at bar service.*



RESTAURACJA NA STATKU „PIRAT USTKA”

RESTAURANT ON THE SHIP „PIRAT USTKA”

PRZYSTAWKI — *STARTERS*

Chleb z własnego wypieku ze smalcem i ogórkiem (2 kromki)	15 zł
Homemade bread with lard and pickles (2 slices)	
Camembert z grilla (120g) z żurawiną i rukolą	14 zł
Grilled camembert (120g) with cranberry and rocket salad	
Frytki (400g)	16 zł
French fries (400g)	
Śledź w oleju lnianym, z cebulką z pieczywem (120g)	14 zł
Herring covered with linseed oil with onion and fresh bread (120g)	
Śledź po kaszubsku z pieczywem (120g)	14 zł
Herring in Kashubian traditional style with fresh bread (120g)	
Śledź korzenny podany z pieczywem (120g)	14 zł
Herring with spices served with fresh bread (120g)	
Śledź na 3 sposoby: w oleju lnianym, po kaszubsku oraz korzenny, podany z pieczywem (150g)	18 zł
Herring in three styles: in linseed oil, in Kashubian style and with spices, served with bread (150g)	
Śledź smażony w zalewie z octu i cebuli (120g)	14 zł
Fried herring pickled in vinegar with onion (120g)	
Krewetki w białym winie z czosnkiem i pieczywem (200g)	34 zł
Shrimps in white wine with garlic and bread (200g)	
Łosoś na trzy sposoby: wędzony na miejscu, gravlax i marynowany w winie, koprze i soli morskiej, podany z grzankami (75g)	20 zł
Salmon in three styles: smoked on the ship, gravlax and marinated in wine, with dill and sea salt, served with toasts (75g)	

PLACKI ZIEMNIACZANE — *POTATO PANCAKES*

Placki ziemniaczane (250g) z kwaśną śmietaną	16 zł
Potato pancakes (250g) served with sour cream	
Placki ziemniaczane (250g) z ostrym gulaszem	24 zł
Potato pancakes (250g) with spicy goulash	
Placki ziemniaczane (250g) z dorszem i kwaśną śmietaną	20 zł
Potato pancakes (250g) served with piece of cod and sour cream	
Placki ziemniaczane (250g) z kwaśną śmietaną i z łososiem wędzonym na miejscu	24 zł
Potato pancakes (150g) with sour cream and salmon smoked on the ship	

SALATKI — SALADS

- Mieszane sałaty z filetem z kurczaka (200g)
i vinegretem musztardowym 21 zł**
Mixed leaf salad served with chicken breast (200g) and mustard vinaigrette dressing
- Mieszane sałaty podane z łososiem wędzonym na miejscu (120g)
i sosem balsamiczno-miodowym 26 zł**
Mixed leaf salad served with salmon smoked on the ship (120g) and honey-balsamic dressing

ZUPY — SOUPS

- Zupa z ryb morskich i owoców morza (200ml) 17 zł**
Fish and seafood soup (200ml)
- Zupa pomidorowa z własnoręcznie
przyrządzanym makaronem (200ml) 12 zł**
Tomato soup served with homemade noodles (200ml)

RYBY — FISH

- Filet z dorsza (200g) z opiekаныmi ziemniakami
i surówką z kiszzonej kapusty 29 zł**
Cod (200g) served with baked potatoes and sour cabbage salad
- Łosoś (180g) na musie z zielonego groszku i mięty z warzywami
sous vide polanymi palonym masłem i ziemniakami au gratin . . . 39 zł**
Salmon (180g) in green bean - mint mousse and sous vide vegetables flavored by roasted butter, served with au gratin potatoes
- Flądra (gładzica) smażona w całości (200g),
podawana z frytkami z sałatką 26 zł**
Fried flounder (200g) served with fries and salad
- Makrela z pieca (200g) w pomidorach, z frytkami, surówką
z białej i czarnej rzepy podawana z frytkami z sałatką 26 zł**
Baked mackerel (200g) with tomatoes, served with french fries and a salad made from white and black turnip
- Sum smażony na klarowanym maśle (200g) z opiekаныmi
ziemniaczkami i sałatką 28 zł**
Catfish fried on butter (200g) served with baked potatoes and salad

DANIA GŁÓWNE — MAIN COURSE

- Filet z kurczaka (200g), z frytkami i sałatkami 26 zł**
Grilled chicken breast (200g) served with french fries and salad
- Karkówka grillowana (200g, z frytkami i sałatkami) 28 zł**
Grilled pork (200g) served with french fries and salad
- Schabowy z klarowanym masłem (200g),
z zasmażaną kapustą i opiekаныmi ziemniaczkami 29 zł**
Traditional polish pork chop with roasted butter (200g) served with fried cabbage and baked potatoes
- Policzki wołowe z opiekаныmi kopytkami i buraczkami
w sosie balsamicznym (200g) 39 zł**
Beef cheeks with baked small dumplings and beets in balsamic sauce (200g)

DANIA DLA DZIECI — COURSES FOR CHILDREN

- Nuggetsy z kurczaka z frytkami
i delikatną surówką coleslaw (120g) 19 zł**
Chicken nuggets with fries and a delicate coleslaw salad (120g)
- Paluszki rybne z frytkami
i delikatną surówką coleslaw (120g) 19 zł**
Fish sticks with fries and a delicate coleslaw salad (120g)

NA SŁODKO — SWEET MOMENTS

- Deser lodowy ze słodką śmietaną, świeżymi owocami
i listkiem mięty 16 zł**
Ice cream served with sweet cream, fresh fruit and mint
- Ciasto domowe, wypiekane na miejscu 9 zł**
Homemade cake
- Torcik bezowy Pavlova z owocami 12 zł**
Meringue cake served with fruits
- Koktajle na bazie świeżych owoców 18 zł**
Fresh fruit made cocktails

KAWY — COFFEE

- Espresso 8 zł**
- Americano 8 zł**
- Americano z mlekiem 9 zł**
Milk Americano
- Cappuccino 9 zł**
- Latte Macchiato 13 zł**
- Latte Macchiato z syropem 15 zł**
Latte Macchiato with syrup
- Irish Coffee 16 zł**
- Ice Coffee 16 zł**
- Baileys Coffee 16 zł**

HERBATY — TEA

- Herbata Czarna/ Earl Grey/ Owocowa/ Zielona 7 zł**
Tea Black/ Earl Grey/ Fruit/ Green
- Herbata Kapitańska z rumem 14 zł**
Captain's rum tea
- Herbata z wiśniówką 14 zł**
Cherry alcohol Tea