



# MENU



*Marina*  
**T A W E R N A**

## **OFERTA ŚNIADANIOWA/ Breakfasts od 9.00 do 12.00**

<b>Jajecznica na maśle (z 3 jaj) z pieczywem i masłem</b>		<b>12,00</b>
Scrambled eggs on butter (3 eggs) with bread and butter		
<b>Jajecznica na maśle (z 3 jaj) z boczkiem, z pieczywem i masłem</b>		<b>15,00</b>
Scrambled eggs on butter (3 eggs) with bacon with bread and butter		
<b>Jajecznica na maśle (z 3 jaj) z szynką, z pieczywem i masłem</b>		<b>15,00</b>
Scrambled eggs on butter (3 eggs) with ham with bread and butter		
<b>Jajecznica na maśle (z 3 jaj) z pomidorem, cebulą, pieczywem i masłem</b>		<b>15,00</b>
Scrambled eggs on butter (3 eggs) with tomato, onion, bread and butter		
<b>Parówki na gorąco z pieczywem, masłem, ketchupem i musztardą</b>	<b>3 szt.</b>	<b>15,00</b>
3 hot sausages with bread, butter, ketchup and mustard		
<b>Omlet z pomidorami, szynką i cebulą, z pieczywem i masłem</b>		<b>15,00</b>
Omelette with tomatoes, ham and onion with bread and butter		
<b>Kiełbasa mazurska z grilla z musztardą</b>	<b>200 g</b>	<b>17.00</b>
Masurian grilled sausage with mustard		
<b>Zestaw śniadaniowy: swojska wędlna, ser, twarożek ze szczypiorkiem pieczywo</b>		<b>19.00</b>
Breakfast set – homemade cold meats, cheese, cottage cheese with chives, bread		
<b>Naleśniki z twarogiem i mussem truskawkowym 2 szt.</b>		<b>14.00</b>
Pancakes with cottage cheese and strawberry mousse		
<b>Naleśniki z twarogiem i sosem czekoladowym 2 szt.</b>		<b>14.00</b>
Pancakes with cottage cheese and chocolate sauce		

## PRZYSTAWKI ZIMNE/COLD STARTERS

<b>Fileciki z okonia w domowej zalewie octowej z cebulą</b> 130 g	18,00
Perch fillet in a homemade vinegar pickle with onion	
<b>Tatar z polędwicy wołowej z jajkiem i dodatkami</b> 100 g	28,00
Tartar steak from beef loin with egg and spices	
<b>Tatar z łososia wędzonego z dodatkami</b> 100 g	25,00
Tartar from smoked salmon and spices	
<b>Smalec tradycyjny z ogórkiem i chlebem gżyzckim</b> 100 g	12,00
Homemade lard with a pickled cucumber and local rye bread	
<b>Deska serów, oliwki , orzechy</b> 250 g	35,00
A board of various types of cheese, olives, nuts	
<b>Deska swojskich mięs i wędlin marynaty, chrzan , ćwikła</b> 250 g	32,00
A board of homemade cold meat marinades, horseradish, red-beet and horseradish sauce	

## PRZYSTAWKI I PRZEKĄSKI CIEPŁE/HOT STARTERS AND SNACKS

<b>Krewetki królewskie smażone na maśle z czosnkiem i natką pietruszki</b> 8 szt.	36,00
King prawns fried on butter with garlic and parsley	
<b>Krewetki na ostro z kolendrą, podane na spaghetti z cukinii i marchewki</b> 8 szt.	39,00
Spicy prawns with coriander served with zucchini spaghetti and carrots	
<b>Frytki z okonia mazurskiego z sosem czosnkowym</b> 250 g	32,00
Chips from masurian perch with garlic sauce	
<b>Frytki z batatów z sosem czosnkowym</b>	14,00
Sweet potato fries with garlic sauce	
<b>Fasolka po bretońsku</b> 250 g	18,00
Baked beans	



## ZUPY/SOUPS 250 ml

<b>Rosół z domowym makaronem</b>	12,00
Chicken soup with homemade noodles	
<b>Żurek z jajkiem i białą kielbasą</b>	12,00
Traditional Polish sour barley soup with egg and white sausage	
<b>Pomidorowa z domowym makaronem</b>	12,00
Tomato soup with homemade noodles	
<b>Zupa z mazurskich ryb, z wkładką z sandacza, ze śmietaną, pomidorami i koperkiem</b>	19,00
Fish soup from masurian fish, with pikeperch, cream, tomato and dill	
<b>Flaki Mazurskie</b>	16,00
Beef tripe soup	
<b>Pierogi z gęsiną w rosole (czas oczekiwania jak na danie)</b>	19,00
Dumplings with goose meat in broth	
<b>Chłodnik z botwiną, jajkiem i ziemniakami po polsku</b>	14,00
Cold borsch with young beet leaves, egg and polish potatoes	

## SAŁATY/SALADS 350g

<b>Bukiet sałat z kawałkami grillowanego kurczaka, warzywami i sosem jogurtowo-czosnkowym</b>	29,00
Mix of lettuces with grilled chicken, vegetables and spicy sauce	
<b>Bukiet sałat z zielonym ogórkiem, smażonym okoniem i sosem cytrynowym</b>	27,00
Mix of lettuces with green cucumber, fried perch and lemon sauce	
<b>Bukiet sałat, z awokado, krewetkami, pomarańczą i sosem krewetkowym</b>	33,00
A set of lettuces with avocado, prawns and Icelandic sauce	
<b>Bukiet sałat z serem pleśniowym, gruszką, prażonymi pestkami i sosem miodowym</b>	23,00
Salad bouquet with blue cheese, pear, roasted seeds and honey sauce	

## PIEROGI DOMOWE PRZEZ NASZYCH KUCHARZY ULEPIONE HOMEMADE DUMPLINGS 8 szt.

<b>Pierogi z mięsem i skwarkami</b>	19,00
Meat dumplings with pork scratching	
<b>Pierogi ruskie z cebulą i kwaśną śmietaną</b>	19,00
Russian dumplings with onion and sour cream	
<b>Pierogi z kurkami i sosem śmietanowo-koperkowym (sezonowo)</b>	24,00
Dumplings with chanterelle mushrooms and cream and dill sauce (seasonal)	
<b>Pierogi z jagodami i słodką śmietaną</b>	20,00
Dumplings with blueberries and sweet cream	

## PLACKI NIE TYLKO ZIEMNIACZANE/POTATO PANCAKES

<b>Placki ziemniaczane z kwaśną śmietaną</b>	3 szt.	19,00
Potato pancakes with sour cream -3 pieces		
<b>Placki ziemniaczane z okoniem w borowikach</b>	3 szt.	32,00
Potato pancakes with perch and boletus mushrooms -3 pieces		
<b>Placki z cukinii ze śmietaną i wędzonym łososiem</b>	3 szt.	29,00
Zucchini pancakes with cream and smoked salmon -3 pieces		
<b>Placki ziemniaczane z polędwiczką wieprzową w sosie grzybowym</b>	3 szt.	28,00
Potato pancakes with pork loin		

## KARTACZE MAZURSKIE/Masurian round potato dumplings (Pytaj o dostępność)

<b>Kartacze z sosem śmietanowym, sosem grzybowym i smażoną cebulką</b>	2 szt.	29,00
Round potato dumplings with cream sauce, mushroom sauce and fried onion 2 pieces		
<b>Kartacze podsmażane z sosem śmietanowym, sosem grzybowym i smażoną cebulką</b>	2 szt.	29,00
Round potato dumplings fried with cream sauce, mushroom sauce and fried onion 2 pieces		
<b>Misa kartaczy z sosem śmietanowym, sosem grzybowym i smażoną cebulką</b>	6 szt.	59,00
Bowl of round potato dumplings with cream sauce, mushroom sauce and fried onion 6 pieces		



## **RYBY SMAŻONE LUB NA ŻYCZENIE GOTOWANE NA PARZE 350 g/150 g FRIED FISH OR STEAMED ON REQUEST**

<b>Filet z sandacza, ziemniaki po polsku/frytki, sałatka</b>	<b>34,00</b>
Pikeperch fillet, potatoes/chips, salad	
<b>Sielawa, ziemniaki po polsku/frytki, sałatka</b>	<b>32,00</b>
Vendace, potatoes/chips, salad	
<b>Filet z okonia, ziemniaki po polsku/frytki, sałatka</b>	<b>32,00</b>
Perch fillet, traditional Polish potatoes/chips, salad	
<b>Pstrąg z grilla z masłem czosnkowym, (ok. 250g) ziemniaki po polsku/frytki, sałatka</b>	<b>35,00</b>
Grilled trout with garlic butter, potatoes/chips, salad	
<b>Talerz mazurskich ryb, 300g: sandacz, sielawa, filet z okonia, ziemniaki po polsku/frytki, sałatka</b>	<b>49,00</b>
Plate of masurian fish: pikeperch, perch fillet, potatoes/chips, salad	

## **RYBY W SOSACH/FISH IN SAUCES**

<b>Sandacz w sosie borowikowym, ziemniaki po polsku, sałatka</b>	<b>42,00</b>
Pikeperch in boletus mushrooms sauce, potatoes, salad	
<b>Sandacz w lekkim sosie z kurek leśnych, ziemniaki po polsku, sałatka</b>	<b>42,00</b>
Perch-pike in a light sauce with with chanterelle mushrooms, potatoes, salad	
<b>Lin w sosie śmietanowo-koperkowym, ziemniaki po polsku, sałatka</b>	<b>29,00</b>
Tench in cream and dill sauce, potatoes, salad	

## **MAKARONY/PASTA 350g**

<b>Makaron wstążki z krewetkami królewskimi, pomidorkami koktajlowymi i kolendrą w lekko pikantnym sosie pomidorowym</b>	<b>39,00</b>
Tagiatelle with king prawns and coriander in mildly hot chilli and tomato sauce	
<b>Makaron wstążki z borowikami, polędwiczką wieprzową w lekko pikantnym sosie śmietanowym</b>	<b>35,00</b>
Tagiatelle with boletus mushrooms, pork loin in mildly hot cream sauce	
<b>Makaron wstążki z kurkami mazurskimi, kurczakiem w sosie śmietanowo-koperkowym</b>	<b>35,00</b>
Tagiatelle with chanterelle mushrooms and chicken in cream and dill sauce	



## DANIA Z PATELNI, PIECA I GRILLA

### DISHES FROM A FRYING PAN, OVEN AND GRILLED

<b>Panierowany kotlet schabowy, smażony</b> na smalcu domowym, ziemniaki po polsku/frytki, surówki Breaded pork chop with fried on a homemade lard, boiled potatoes/chips, salad	<b>180 g</b>	<b>29,00</b>
<b>Panierowany sznycel z piersi kurczaka</b> z jajkiem sadzonym, ziemniaki po polsku/frytki, surówki Breaded chicken breast fillet with fried egg, potatoes/chips, salad	<b>180 g</b>	<b>28,00</b>
<b>Grillowany filet z kurczaka w ziołach polskich,</b> ziemniaki po polsku/frytki, surówki Grilled chicken breast fillet in Polish herbs	<b>180 g</b>	<b>28,00</b>
<b>Stek z karkówki z masłem ziołowym,</b> ziemniaki po polsku/frytki, surówki Grilled porkneck steak with butter and spices/chips and salad	<b>180 g</b>	<b>29,00</b>
<b>Kotlet de volaille, frytki, surówka</b> De volaille cutlet, french fries, salad	<b>180 g</b>	<b>29,00</b>
<b>Kotlet mielony w sosie grzybowym</b> pure ziemniaczane, buraczki Frikadelle in mushroom sauce, pure, beetroot	<b>180 g</b>	<b>29,00</b>
<b>Pieczona polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym,</b> pure ziemniaczane, buraczki marynowane Pork loins in mushroom sauce with mashed potatoes	<b>180 g</b>	<b>32,00</b>
<b>Golonka mazurska zapiekana w piwie,</b> ziemniaki opiekane, chrzan, musztarda, ogórek małosolny Masurian pork knuckle grilled on beer, baked potatoes , horseradish, mustard, fresh pickled cucumber	<b>300 g</b>	<b>32,00</b>
<b>Stek z polędwicy wołowej z masłem czosnkowym,</b> ziemniaki po polsku/frytki, sałatka Beef loin steak with garlic butter, potatoes, salad	<b>180 g</b>	<b>59,00</b>
<b>Kotleciki jagnięce z kostką, purée rozmarynowym</b> i grillowanymi warzywami Lamb chops with a bone with resemmary puree, grilled vegetables	<b>180 g</b>	<b>59,00</b>
<b>Udko gęsi mazurskiej z ziemniakami po polsku,</b> buraczki zasmażane z miodem Roast goose with traditional Polish potatoes, beets fried with honey	<b>500 g</b>	<b>49,00</b>

## DODATKI/EXTRAS

<b>Ziemniaki po polsku podsmażane z ziołami 130 g</b>	6,00
Traditional fried potatoes with herbs	
<b>Frytki 100 g</b>	6,00
Chips	
<b>Zestaw surówek 150 g</b>	6,00
Mix of salads	
<b>Warzywa gotowane na parze 150 g</b>	6,00
Steamed vegetables	
<b>Sos czosnkowy</b>	2,00
Garlic sauce	
<b>Sos śmietanowo-koperkowy 20 g</b>	2,00
Cream and dill sauce	
<b>Masło czosnkowe 20 g</b>	2,00
Garlic butter	
<b>Pieczyno</b>	2,00
Bread	
<b>Purre ziemniaczane 130 g</b>	6,00
Mashed potatoes	

## DANIA DLA NAJMŁODSZYCH CHILDREN'S DISHES

<b>Rosół z makaronem 200 ml</b>	6,00
Chicken soup with pasta	
<b>Pomidorowa ze śmietaną 200 ml</b>	6,00
Tomato soup with cream	
<b>Kawałki kurczaka w sosie śmietanowym, ziemniaki, surówka 200 g/100g</b>	16,00
Chicken in cream sauce, potatoes, salad	
<b>Panierowane kawałki kurczaka, frytki, surówka 200 g/100 g</b>	16,00
Chicken fingers, chips, salad	
<b>Filecik z sandacza, frytki, surówka 200 g/100 g</b>	22,00
Pikeperch fillet, chips, salad	



## DESERY/DESSERTS

Szarlotka na ciepło z lodem i bitą śmietaną	12,00
Tart with fruit with ice cream and whipped cream	
Kremowy sernik z wiśniami 150g	14,00
Creamy cheesecake with cherries	
Beza z mascarpone i mussem z marakui	12,00
Meringue with mascarpone and passion fruit mousse	

## KAWY I HERBATY/COFFEE/TEA

Espresso 40 ml/8g	7,00
Espresso doppio 80 ml/16g	10,00
Classico 140 ml/8g	7,00
Classico&milk 150 ml/8g	8,00
Kawa sypana 150 ml/10g/Turkish Coffee	6,00
Cappuccino 150 ml/8g	8,00
Caffe latte 200 ml/16g	12,00
Latte macchiato 200 ml/16g	12,00
Marina z syropem karmelowym 200 ml/16g	14,00
Marina with caramel syrup	
Caffe frappes na bazie kawy brazylijskiej 200 ml	14,00
Caffe frappes on the base of the brazilian coffee	
Herbata 1 szt. (smak do wyboru)/Tea	6,00
Herbata z rumem 150 ml/Tea with rum	14,00
Herbata owocowa z miodem	8,00

## NAPOJE ZIMNE/COLD DRINKS

Pepsi 200 ml	6,00
Karafka Pepsi 1 l/ A jug of Pepsi	18,00
Pepsi light 200 ml	6,00
Mirinda 200 ml	6,00
7 up 200 ml	6,00
Tonic 200 ml	6,00
Schweppes citrus 200 ml	6,00
Schweppes bitter lemon 200 ml	6,00
Sok jabłkowy/apple juice 200 ml	6,00
Sok pomarańczowy/orange juice 200 ml	6,00
Sok z czarnej porzeczki/black currant juice 200 ml	6,00
Sok grejpfrutowy/grapefruit juice 200 ml	6,00
Sok ananasowy/pineapple juice 200 ml	6,00
Sok pomidorowy/tomato juice 200 ml	6,00
Ice tea cytrynowa/lemon juice 200 ml	6,00
Ice tea brzoskwiniowa/peach juice 200 ml	6,00
Woda niegazowana/still water 300 ml	4,00
Woda gazowana/sparkling water 300 ml	4,00
Karafka wody z cytryną 1 l/A jug of water with lemon	12,00
Karafka soku 1 l/A jug of juice	16,00
Świeżo wyciśnięty sok z pomarańczy 200 ml	12,00
Freshly squeezed orange juice	
Pigwoniada 200 ml	12,00
<i>Quince lemonade</i>	

## KOKTAJE BEZALKOHOLOWE/NON ALCOHOLIC DRINKS 250 ml

Słoneczny: sok pomarańczowy, ananasowy, cytrynowy, syrop malinowy, tonic	12,00
Sunny juices: orange, pineapple, lemon, raspberry syrup, tonic	
Błękitna laguna: 7 up, sok cytrynowy, syrop curacao	12,00
Blue Lagoon: 7 Up, lemon juice, curacao syrup	
Zielona pomarańcza: sok pomarańczowy, ananasowy, syrop curacao, kokosowy	12,00
Green orange: orange juice, pineapple juice, curacao syrup, coconut syrup	
Mojito bezalkoholowe z limonką i mięta	14,00 Zł
Non-alcoholic mojito with lime and mint	
Smoothie Mango	14,00 Zł
Smoothie Truskawka	14,00 Zł
Smoothie Strawberry	

## PIWA Z BECZKI/BEER FROM BARREL

Lech Premium Ice 0,3 l	8,00
Lech Premium Ice 0,5 l	10,00
Tyskie 0,3 l	8,00
Tyskie 0,5 l	10,00
Książęce Ciemne Łagodne 0,5 l	10,00
Książęce Czerwone Lager 0,5 l	10,00

## PIWA BUTELKOWE/BOTTLED BEER

Tyskie Gronie 0,3 l	6,00
Lech Shandy 0,5 l	8,00
Lech Mojito 0,5 l	8,00
Lech Free 0,3 l	6,00
Książęce Złote Pszeniczne 0,5 l	9,00
Książęce IPA 0,5 l	9,00
Pilsner Urquell 0,5 l	10,00
Redds Apple 0,4 l	8,00
Redds Raspberry 0,4 l	8,00
Redds Cranberry 0,4 l	8,00

## CYDR

Cydr 0,33 l	8,00
-------------	------

*Posiadamy bogaty wybór win rekomendowanych przez prezesa stowarzyszenia koneserów win Zbigniewa Wróbla.*

*Proszę pytać obsługę o kartę win.*


*We have a wide choice of wines recommended by the head of wine connoisseurs association Zbigniew Wróbel.*

*Please ask the service for the wine menu.*



## ALKOHOLE

STOCK PRESTIGE 40 ml	7,00
STOCK CITRON 40 ml	7,00
STOCK CRANBERRY 40 ml	7,00
STOCK GRAPEFRUIT 40 ml	7,00
ZESTAW STOCK 700 ml + DZBANEK PEPSI/SOK 1 L	90,00
WÓDKA WYBOROWA 40 ml	7,00
ZESTAW WYBOROWA 700 ml + DZBANEK PEPSI/SOK 1 L	90,00
ŻOŁĄDKOWA GORZKA 40 ml	7,00
ŻOŁĄDKOWA Z MIĘTĄ 40 ml	7,00
ŻOŁĄDKOWA Z CZARNĄ WIŚNIĄ 40 ml	7,00
ŻOŁĄDKOWA Z FIGĄ 40 ml	7,00
JIM BEAM WHITE 40 ml	15,00
JIM BEAM RED STAG 40 ml	15,00
JIM BEAM APPLE 40 ml	15,00
JIM BEAM HONEY 40 ml	15,00
JIM BEAM BLACK 40 ml	15,00
AMUNDSEN 40 ml	8,00
ZESTAW WÓDKA AMUNDSEN 700 ml + DZBANEK PEPSI/SOK 1 L	120,00
WÓDKA RUSSKIJ STANDART 40 ml	8,00
ZESTAW WÓDKA RUSSKIJ STANDART 700 ml + DZBANEK PEPSI/SOK 1 L	120,00
BALLANTINES FINEST 40 ml	15,00
ZESTAW BALLANTINES 700 ml + DZBANEK PEPSI	180,00
BALLANTINES 12YO 40 ml	18,00
BALLANTINES 18YO 40 ml	20,00
JACK DANIEL'S 40 ml	20,00



CHIVAS REGAL 12YO 40 ml	20,00
CHIVAS REGAL 18YO 40 ml	25,00
JAMESON 40 ml	14,00
MARTEL VS 40 ml	16,00
RUM HAVANA CLUB 40 ml	8,00
MALIBU 40 ml	8,00
GIN SEAGRAMS 40 ml	6,00
TEQUILA OLMECA BL 40 ml	12,00
TEQUILA OLMECA GOLD 40 ml	14,00
ZESTAW TEQUILA 700 ml	150,00
+ CYTRYNA , SÓL	
BECHEROWKA 40 ml	8,00
ŻUBRÓWKA 40 ml	7,00
JÄGERMEISTER 40 ml	12,00
CAMPARI 40 ml	9,00
MARTINI BIANCO 100 ml	12,00
MARTINI ROSE 100 ml	12,00
LIKIER KAHLUA 40 ml	12,00

## KOKTAJLE ALKOHOLOWE

SZARLOTKA żubrówka 40ml, naturalny sok jabłkowy, dopełnienie limonka, mięta	14,00
BLOODY MARY wódka 40 ml, sok pomidorowy, dopełnienie, tabasco	16,00
ROZKOSZ wódka 40ml, grenadina 10 ml, dopełnienie mix soków cytrusowych	14,00
4 ASY wódka 20ml, whisky 20 ml, tequila 20ml, rum 20ml, sok limonka, sprite	20,00
CARIBBEAN NIGHT rum 40 ml, sok pomarańczowy, lody waniliowe	18,00
GREEN ORANGE wódka 40 ml, likier curacao 20ml, sok pomarańczowy, owoce	16,00
CAMPARI ORANGE campari 40 ml, grenadina, sok pomarańczowy , owoce	16,00
COSMOPOLITAN wódka 40 ml, cointreau 20ml, sok z limonki, sok żurawinowy	15,00
MELON SUMMER wódka 40 ml, likier melonowy 20ml, zielone jabłko, limonka	14,00
MARGARITA CLASSIC 40 ml olmecca, 20ml triple sec, 20ml sok z cytryny	17,00
MARGARITA TRUSKAWKOWA 40ml olmecca, 40 ml smoothies truskawkowy, kruszony lód	19,00
MARGARITA MANGO 40 ml olmecca, 40ml smoothies mango, kruszony lód	19,00
WŚCIEKŁY PIES wyborowa 40 ml, sok, tabasco	8,00
MOHITO rum,cukier trzciniowy,limonka,mięta,woda gazowana	18,00
CUBA LIBRE rum,limonka,pepsi	16,00
PINA COLADA rum,syrop kokosowy,sok ananasowy	18,00
WÓDKA&COLA	14,00
WÓDKA&7-Up	14,00

*Więszy asortyment koktajli alkoholowych w letnim menu Wyborowej.*



*W sezonie letnim  
zapraszamy  
na koncerty na żywo.*

*Live music shows  
in the summer.*



*Menu obowiązuje od 05.06.2020*





Port Ekomarina  
ul. Dąbrowskiego 12, Giżycko  
tel. +48 512 087 120  
[www.tawernamarina.pl](http://www.tawernamarina.pl)

