



RESTAURACJA NEPTUN

PRZYSTAWKI

Deska serów <i>kozia rolada, ser Bursztyn, ser Lazur, parmezan, prażone migdały, musztarda figowa, domowe paluchy drożdżowe</i>	79 PLN
Krewetki w masle i białym winie <i>warzywa julienne</i>	69 PLN
Carpaccio z kaczki <i>marynowane grzyby, sos balsamiczny, świeży tymianek, parmezan</i>	62 PLN
Tatar wołowy <i>zmieszany z dodatkami</i>	57 PLN
Sałata Cezar <i>kurczak, bekon, jajko, grzanki</i>	54 PLN
Tatar ze śledzia <i>ogórek kiszony, czerwona cebula, gorczyca, koper</i>	48 PLN
Chrupiący śledź <i>sos tatarski, estragon</i>	44 PLN

ZUPY

Krem z białych warzyw <i>grzanki, oliwa chili</i>	38 PLN
Francuska zupa cebulowa <i>grzanka z domowej bagietki z serem Gruyere</i>	47 PLN
Zupa rybna <i>trzy rodzaje ryb, pomidory, anyż, warzywa</i>	46 PLN

DANIA MAŁCZNE

Pierozki cięte <i>masło, świeża szalwia</i>	67 PLN
---	--------

SEZON NA SZPARAGI

Krem z zielonych szparagów	38 PLN
Szparagi z sosem holenderskim <i>bekon, jajko poché</i>	46 PLN
Talerz polski <i>szparagi, młode ziemniaki, bułka tarta, jajko sadzone, maślanka</i>	48 PLN

DESERY

Lody zapiekane w bezie z adwokatem	45 PLN
Fondant czekoladowy z gałką lodów	45 PLN
Szarlotka z gałką lodów	40 PLN
Tort Royal Carmel	38 PLN

DANIA GŁÓWNE

Antrykot wołowy z sosem pieprzowym <i>szparagi, frytki</i>	175 PLN
Turbot <i>tarty chrzan, palone masło, ziemniaki z wody, sałata z vinaigrette i świeżymi ziołami</i>	159 PLN
Schabowy rasy Duroc <i>młoda kapusta zasmażana, purée ziemniaczane</i>	99 PLN
Filet z dorsza w cieście <i>sos tatarski, frytki, surówka z młodej kapusty ze świeżym ogórkiem</i>	92 PLN
Łosoś <i>sos szpinakowy, ziemniaki z wody, pieczone pomidorki cherry</i>	88 PLN
Sandacz <i>purée z selera, zielone szparagi, sos vinaigrette ze świeżymi ziołami</i>	94 PLN
Kacze udo confit <i>kapusta czerwona piklowana, sos porzeczkowy, kluski ziemniaczane</i>	90 PLN
Kotlety mielone <i>purée ziemniaczane, ogórek małosolny</i>	74 PLN
Kurczak kukurydziany <i>sos tymiankowo-cytrynowy, purée ziemniaczane, sałata z vinaigrette i świeżymi ziołami</i>	82 PLN
Kurcze kukurydziane w całości <i>purée ziemniaczane, sałata vinaigrette</i> SERWOWANY PRZEZ OBSŁUGĘ PRZY STOLE W SOBOTĘ I NIEDZIELĘ, DANIE DLA 4 OSÓB	270 PLN

DODATKI

Purée ziemniaczane	10 PLN
Ziemniaki z koperkiem	10 PLN
Frytki	19 PLN
Sałata z vinaigrette	18 PLN
Mizeria	15 PLN
Ogórki małosolne	11 PLN
Młoda kapusta zasmażana	13 PLN

Crème brûlée	38 PLN
Gałka lodów <i>śmietanka, czekolada, pistacja, truskawka, sorbet: mango, malina, cytryna</i>	12 PLN

NAPOJE ZIMNE / SOFT DRINKS

Cisowianka / Water	300 ml	15 PLN
<i>niegazowana, musująca</i>	700 ml	22 PLN
Karafka wody / Carafe of water	700 ml	14 PLN
Pepsi/Pepsi Max	200 ml	18 PLN
Lemonaid	330 ml	24 PLN
<i>limonka, marakuja, czerwona pomarańcza</i>		
Charitea	330 ml	24 PLN
<i>czarna z cytryną, gazowana herbata mate</i>		
Tonic Fentimans	200 ml	22 PLN
Red Bull	250 ml	24 PLN
Soki świeżo wyciskane / Fresh juices	250 ml	30 PLN
<i>grejfrut, pomarańcza, mix</i>		

NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES

Espresso	12 PLN
Americano	14 PLN
Herbata Ronnefeldt / Tea	16 PLN
Napar zimowy / Winter Tea	35 PLN
Cortado	16 PLN
Cappuccino	16 PLN
Espresso Doppio	16 PLN
Flat White	18 PLN
Latte Macchiato	18 PLN
Espresso con Panna	20 PLN
Affogato	20 PLN
Gorąca Czekolada / Hot chocolate	26 PLN
Irish Coffee	42 PLN

PIWO / BEER

Żywiec 0%	330 ml	20 PLN
Żywiec	330 ml	20 PLN
Żywiec Porter Bałtycki	500 ml	26 PLN
Żywiec Biały	500 ml	24 PLN
Zamek Łeba	330 ml	24 PLN

SŁONE PRZEKĄSKI / SNACKS

Chipsy / Chips	19 PLN
Orzeszki / Peanuts	19 PLN

Cocktails

SIGNATURE

Lavender	49 PLN
<i>Lawendowa wódka, likier z bergamotki, kordial pomarańczowy, sour</i>	
Verde	49 PLN
<i>Gin rozmarynowy, likier melonowy, kordial pomarańczowy, sok z cytryny, białko</i>	
Cherry Blossom	49 PLN
<i>Wiśniówka, kordial pomarańczowy, sour, białko</i>	
Rabarbalove	49 PLN
<i>Gin pomarańczowy, aperol, syrop rabarbarowy, sok z cytryny</i>	

CLASSIC

Old Cuban	49 PLN
<i>Rum, szampan, limonka, syrop cukrowy, mięta</i>	
Piña Colada	49 PLN
<i>Rum ananasowy, kordial limonkowy, kokos</i>	
French 75	49 PLN
<i>Szampan, gin, sok z cytryny, syrop cukrowy</i>	
South Side	49 PLN
<i>Gin, sok z cytryny, syrop cukrowy, mięta</i>	
Kir Royale	49 PLN
<i>Szampan, Chambord, Fragoline</i>	
Mai Tai	49 PLN
<i>Rum, kordial pomarańczowy, limonka, migdał</i>	

*Klasyczne koktajle przygotowujemy również na życzenie.
Classic cocktails are available upon request.*

KOKTAILE BEZALKOHOLOWE / NON ALCOHOLIC COCKTAILS

Gin & Tonic 0%	45 PLN
No-groni	45 PLN
Amaretto Sour	45 PLN
<i>Amaretti Lyre, sour, syrop cukrowy, białko, bitter</i>	

OKOWITA & WÓDKA

Baczewski	40 ml	28 PLN
Podole Wielkie Okowita	40 ml	38 PLN
<i>jęczmień, pszenica, ziemniak, żyto</i>		
Podole Wielkie Wódka	40 ml	30 PLN
<i>ziemniak, żyto</i>		
Belvedere	40 ml	38 PLN
Squadron 303	40 ml	44 PLN