



## RESTAURACJA NEPTUN

### PRZYSTAWKI

<b>Deska serów</b> <i>kozia rolada, ser Bursztyn, ser Lazur, parmezan, prażone migdały, musztarda figowa, domowe paluchy drożdżowe</i>	79 PLN
<b>Krewetki w maśle i białym winie</b> <i>warzywa julienne</i>	69 PLN
<b>Carpaccio z kaczki</b> <i>marynowane grzyby, sos balsamiczny, świeży tymianek, parmezan</i>	62 PLN
<b>Tatar wołowy</b> <i>siekany</i>	57 PLN
<b>Salata Cezar</b> <i>kurczak, bekon, jajko, grzanki</i>	54 PLN
<b>Tatar z łososia</b> <i>ogórek konserwowy, cebula, pieczarka marynowana, koper</i>	50 PLN
<b>Tatar ze śledzia</b> <i>ogórek kiszony, czerwona cebula, gorczyca, koper</i>	48 PLN
<b>Kurki z patelni</b> <i>czosnek, masło, białe wino</i>	47 PLN

### ZUPY

<b>Chłodnik ogórkowy z awokado</b>	39 PLN
<b>Botwina</b> <i>jajko na twardo, śmietana</i>	44 PLN
<b>Francuska zupa cebulowa</b> <i>grzanka z domowej bagietki z serem Gruyère</i>	47 PLN
<b>Zupa rybna</b> <i>trzy rodzaje ryb, pomidory, anyż, warzywa</i>	46 PLN

### DANIA MĄCZNE

<b>Pierozki cielece</b> <i>masło, świeża szalwia</i>	67 PLN
<b>Pierogi z jagodami i słodką śmietaną</b>	56 PLN

### DESERY

<b>Lody zapiekane w bezie z adwokatem</b>	45 PLN
<b>Fondant czekoladowy z gałką lodów</b>	45 PLN
<b>Zabajone z truskawkami i świeżą miętą</b>	40 PLN
<b>Tort Royal Carmel</b>	38 PLN

### DANIA GŁÓWNE

<b>Antrykot wołowy</b> <i>sos z zielonego pieprzu, fasolka szparagowa, frytki</i>	175 PLN
<b>Turbot</b> <i>tarty chrzan, palone masło, młode ziemniaki z koperkiem, salata z vinaigrette i świeżymi ziołami</i>	159 PLN
<b>Letni talerz polski</b> <i>fasolka szparagowa, kalafior, młode ziemniaki, jajko sadzone, bułka tarta, maślanka</i>	48 PLN
<b>Schabowy rasy Duroc</b> <i>młoda kapusta zasmażana, purée ziemniaczane</i>	99 PLN
<b>Filet z dorsza w cieście</b> <i>sos tatarski, frytki, surówka z młodej kapusty ze świeżym ogórkiem</i>	92 PLN
<b>Łosoś</b> <i>sos szpinakowy, młode ziemniaki z koperkiem, pieczone pomidorki koktajlowe</i>	88 PLN
<b>Sandacz</b> <i>purée z selera, warzywa karmelizowane, sos vinaigrette ze świeżymi ziołami</i>	94 PLN
<b>Kacze udo confit</b> <i>kapusta czerwona piklowana, sos porzeczkowy, kluski ziemniaczane</i>	90 PLN
<b>Kotlety mielone</b> <i>purée ziemniaczane, ogórek małosolny</i>	74 PLN
<b>Kurczak kukurydziany</b> <i>sos tymiankowo-cytrynowy, purée ziemniaczane, salata z vinaigrette i świeżymi ziołami</i>	82 PLN
<b>Kurcze kukurydziane w całości</b> <i>purée ziemniaczane, salata z vinaigrette</i> <i>SERWOWANY PRZEZ OBSŁUGĘ PRZY STOLE DLA 4 OS</i> <i>ZAPYTAJ KELNERA O DOSTĘPNOŚĆ.</i>	270 PLN

### DODATKI

<b>Purée ziemniaczane</b>	10 PLN
<b>Ziemniaki z koperkiem</b>	10 PLN
<b>Frytki</b>	19 PLN
<b>Salata z vinaigrette</b>	18 PLN
<b>Mizeria</b>	15 PLN
<b>Ogórki małosolne</b>	11 PLN
<b>Młoda kapusta zasmażana</b>	13 PLN

<b>Crème brûlée</b>	38 PLN
<b>Gałka lodów</b> <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>		
Frappe		25 PLN
<i>kawa, gałka lodów, mleko, syrop waniliowy</i>		
Iced Latte		20 PLN
<i>kawa, mleko, lód</i>		
Cold Brew		20 PLN
<i>kawa, syrop waniliowy, "chocolate bitter"</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

## 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>	
La Paloma	49 PLN
<i>Tequila, kordial grejfrutowy, sour</i>	
Sea Garden	49 PLN
<i>Hendrick's, syrop bazyliowy, pianka bazyliowa, puder ogórkowy</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