RESTAURACJA MARTINA
KUCHNIA & SUSHI

MENU
jesień 2026

PRZYSTAWKI

Tatar z jelenia 130 g — **45 zł**
serwowany z żółtkiem i grzanką

Deska wiejska 300 g — **45 zł**
wędliny parzone i wędzone, kiełbasy, smalec, ogórki kiszone, pieczywo

Deska serów 300 g — **49 zł**
sery podpuszczkowe, twarogowe i twarde z suszonymi owocami

SAŁATKI

Sałatka z kozim serem 250g — **37 zł**
podawana na chipsie z papieru ryżowego, sałata, mix warzyw sezonowych, ser kozi, gruszka, burak, orzechy włoskie w miodzie, granat

Sałatka z kurczakiem 300g — **35 zł**
mix sałat, ogórek, pomidor, cebula czerwona, pierś z kurczaka, grzanki, sos winegret

DANIA GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa w sosie borowikowym — **56 zł**
Soczysta polędwiczka wieprzowa faszerowana pieczarką podawana z aromatycznym sosem borowikowym, ziemniakami paryskimi, sezonowymi warzywami

Schab z kością i pieczarkami — **49 zł**
Kotlet schabowy z kością posypany pieczarkami, z pieczonymi ziemniakami oraz surówką.

Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem — **55 zł**
Delikatny filet z kurczaka faszerowany szpinakiem, podawany z ziemniakami gratin, aksamitnym sosem porowym, marchewką baby oraz świeżą surówką.

Żeberka BBQ — **52 zł**
Pieczone żeberka w sosie barbecue, serwowane z pieczonymi ćwiartkami ziemniaków, chrupiącymi krążkami cebulowymi i surówką.

Łosoś pieczony — **65 zł**
Filet z łososia pieczony z dodatkiem ziół, podawany z kaszą kus kus perłową z nutą pomarańczy i brokułem Bimi.

ZUPY

Krem borowikowy 300 ml — **29 zł**
Aksamitny krem z borowików z nutą śmietanki, podawany z chrupiącymi grzankami

Krem dyniowy 300 ml — **26 zł**
Krem z dyni na mleczku kokosowym, podawany z prażonymi pestkami dyni

Zupa Tajska 300ml — **32 zł**
z kurczakiem, mleczkiem kokosowym i pastą curry

Rosół z makaronem 300 ml — **20 zł**

DANIA MĄCZNE

Tagliatelle 450 g — **45 zł**
ze szpinakiem, kurczakiem i suszonymi pomidorami

*Wersja wegetariańska 350 g — **40 zł**

DLA DZIECI

Rosół z makaronem 120 ml — **10 zł**
Nuggetsy 250g — **20 zł**
+ frytki + surówka

DESERY

Chocolate Room — **30 zł**
Ciepły fondant z płynnym środkiem czekoladowym, podawany z lodami waniliowymi i konfiturą śliwkową.

Cinnamon Room — **26 zł**
Delikatna szarlotka z karmelizowanymi jabłkami i cynamonem, podawana na ciepło z gałką lodów i karmelizowanymi orzechami.

Vanilla Room — **28 zł**
Kremowy sernik z białą czekoladą na kruchym spodzie z nutą wanilii, podawany z gruszką i malinowym sosem.

Naleśniki ze śliwką — **22 zł**
Puszyste naleśniki podawane ze śliwkami, konfiturą śliwkową, karmelizowanymi w miodzie orzechami i owocami.

RESTAURACJA MARTINA
KUCHNIA & SUSHI

MENU
jesień 2026

NAPOJE CIEPŁE

Herbata Richmont (dzbanek 350 ml) — **14 zł**
czarna / Earl Grey / owoce leśne / miętowa

Herbata Rozgrzewająca 300 ml — **18 zł**
z miodem, imbirem, pomarańczą, goździkami i konfiturą malinową

Kawa Espresso 50 ml — **10 zł**

Kawa Americano 200 ml — **13 zł**

Kawa Cappuccino 200 ml — **15 zł**

Kawa Latte 300 ml — **18 zł**

Wino Grzane 200 ml — **20 zł**

NAPOJE ZIMNE

Woda niegazowana/gazowana 0,3 l — **6 zł**

PEPSI 0,2 l — **9 zł**

MIRINDA 0,2 l — **9 zł**

7' UP 0,2 l — **9 zł**

PEPSI 0,85 l — **18 zł**

LIPTON Ice Tea 0,2 l — **9 zł**
brzoskwinia / zielona herbata

Sok owocowy TOMA 0,2 l — **9 zł**
pomarańcza / jabłko

Nektar TOMA 0,2 l — **9 zł**
czarna porzeczka

Sok owocowy w karafce 1 l — **20 zł**

Woda w karafce 1 l — **14 zł**
z cytryną i miętą

Lemoniada miodowa 300 ml — **14 zł**

Lemoniada miodowa w **karafce** 1 l — **22 zł**

Lemoniada Matcha 300 ml — **16 zł**

DRINKI

APEROL SPRITZ — **32 zł**
Prosecco 90 ml, Aperol 60 ml, woda gazowana 30 ml, pomarańcza, lód

HUGO — **32 zł**
Prosecco 120 ml, syrop z kwiatów czarnego bzu 30 ml woda gazowana 50 ml, mięta, limonka, lód

MOJITO — **28 zł**
biały rum 50 ml, woda gazowana 100 ml, cukier trzcinowy, mięta, limonka, lód kruszony

MOJITO VIRGIN 0% — **20 zł**
woda gazowana 150 ml, cukier trzcinowy, mięta, limonka, lód kruszony

SEX ON THE BEACH — **28 zł**
wódka 50 ml, likier Grenadine 25 ml, lód, Malibu 25 ml, sok pomarańczowy 100 ml

BLUE LAGOON — **28 zł**
wódka 50 ml, likier Blue Curacao 50 ml, 7'Up 100 ml, lód

ALKOHOLE

Piwo Żywiec 0,5 l / bezalkoholowe — **15 zł**

Piwo Żywiec 0,5 l: — **17 zł**
Białe Pszeniczne / Ipa / Apa

Warka Radler Owocowa 0,5 l — **15 zł**
0% / 3,5%

Wódka 50 ml :
Żubrówka — **9 zł**
Bocian/ Stock / Finlandia — **10 zł**

Whisky 50 ml : — **18 zł**
Jack Daniels / Johnnie Walker / Jeam Bim