

## ZAKĄSKI / APPETIZER

**Szprotki smażone prosto z sieci.....17 pln**  
*Fried sprats straight from net*

**Łosoś marynowany w winie i zielonym pieprzu.....18 pln**  
**z pieczywem czosnkowym**  
*Salmon marinated in wine and green pepper with garlic bread*

**Łosoś macerowany w sosie sojowym **POLECAMY**..... 19 pln**  
**z sezamem i dressingiem cytrynowo – śmietanowym**  
*Salmon macerated in soy sauce with sesame and creamy – lemon dressing*  
**RECOMMENDED**

**Tatar wołowy..... 19 pln**  
**z ogórkami, cebulką, marynowanymi grzybkami i jajkiem oraz pieczywem czosnkowym**  
*Beef tatar with pickles, onions, marinated mushrooms and eggs*

**Tatar z łososia ..... 19 pln**  
**z kaparami, czerwoną cebulą, marynowanymi grzybkami oraz pieczywem czosnkowym**  
*Salmon tatar with pickles, capers, onions and marinated mushrooms*

**Tatar z czerwonego śledzia podawany na pieczywie ..... 16 pln**  
*Red herring tartare served on bread*

**Wątróbka drobiowa .....18 pln**  
**z jabłkami w czerwonym winie z sosem malinowym**  
*Chicken liver with apples in red wine with raspberry sauce*

*\* do grup 8 – osobowych i większych doliczamy 10 % serwisu*

*\* 10% service included for tables of 8 people and more*

**Ziemniak pieczony z kurczakiem zapiekany serem .....19 pln**  
*papryka, cebula prażona, sos czosnkowy*  
*Baked potato with chicken and cheese chicken, cheese, peppers, roasted onion, garlic sauce*

**Camembert pieczony w panierce z gruszką i żurawiną ..... 19 pln**  
*Camembert with a pear and cranberries*

**Biesiadna deska smakołyków dla 4 osób ..... 55 pln**  
*sery żółte, sery pleśniowe, kabanosy, wędliny, ogórki kiszane, papryczki marynowane, smalczyk, smarowidełko twarogowe, pieczywo*  
*A convivial board of treats for 4 people a selection of hard cheese, blue cheese, dry smoked pork sausage, cold cuts, pickles, marinated peppers, lard, cottage cheese spread, bread*

## **SAŁATKI / SALADS**

**Sałatka „Nicejska” ze świeżym Tuńczykiem ..... 24 pln**  
*świeży tuńczyk, anchois, sałata rzymska, jajko, czerwona cebula, oliwki, kapary, fasolka szparagowa oraz pieczywo czosnkowe*  
*“The Nice” Salad with fresh Tuna fresh tuna, anchovies, Romaine lettuce, egg, red onion, olives, capers and garlic bread, green beans*

**Sałatka z grillowanym kurczakiem..... 21 pln**  
*sałata lodowa, kukurydza, fasola, papryka, ogórek, pomidor, pieczywo czosnkowe*  
*Salad with grilled chicken iceberg lettuce, corn, beans, peppers, cucumber, served with garlic bread*

**Sałatka Grecka ..... 20 pln**  
*sałata lodowa, pomidory, ogórek, cebula, feta, czarne oliwki, sos winegret*  
*Greek salad - iceberg lettuce, tomato, cucumber, onion, feta, black olives, vinaigrette dressing*

## ZUPY / SOUPS

*Zupa dnia z pieczywem czosnkowym (pon – pt) ..... 13 pln*

*Soup of the day with garlic bread (monday-friday)*

*Zupa rybna pieczywem czosnkowym ..... 16 pln*

*Fish soup with garlic bread*

*Tradycyjny polski żurek z białą kielbasą i grzybami..... 15 pln*

*Traditional Polish "Żurek"*

*Domowy rosół z kury podawany z makaronem..... 10 pln*

*Home-made chicken broth with pasta*

*Barszcz czerwony z mięsnym pasztecikiem..... 10 pln*

*Borsch (beetroot soup) with a meat pasty*



## MAKARONY / PASTA

*Tagliatelle Carbonara z boczkiem, cebulą w sosie śmietanowym..... 19 pln*

*Tagliatelle Carbonara with bacon and onions in a creamy*

*Tagliatelle z krewetkami **POLECAMY**..... 25 pln*

*z cukinią, pietruszką w sosie paprykowo-cukiniowym*

*Tagliatelle with shrimps with zucchini, parsley, in a pepper-zucchini sauce*

**RECOMMENDED**

*Penne z kurczakiem i szpinakiem ..... 20 pln*

*z pestkami słonecznika i dyni w sosie śmietanowym*

*Penne with chicken and spinach with sunflower and pumpkin seeds in a creamy sauce*

*Penne z łososiem w sosie śmietanowo-koperkowym ..... 22 pln*

*Penne with salmon in a creamy sauce*

## **PIEROGI / DUMPLINGS**

***Pierogi z mięsem i kaszą gryczaną z okrasą ..... 19 pln***

*Dumplings with meat and buckwheat with lard*

***Pierogi Ruskie z okrasą ..... 19 pln***

*Dumplings with potatoes and cheese stuffing with onions*

*(możliwość podsmażenia pierogów na maśle + 2zł)*

*(possibility of frying dumplings + 2 pln)*

## **DANIE REGIONALNE / REGIONAL DISHES**

***Śledź w śmietanie z pieczonym ziemniakiem ..... 16 pln***

*Herring in cream sauce with baked potato*

***Ziemniaki smażone z boczkiem i cebulą..... 22 pln***

*z jajkiem sadzonym oraz maślanką*

*Fried potatoes with bacon and fried eggs served with buttermilk*

***Wątróbka z cebulą z ziemniakami puree oraz ogórkiem kiszonym.....25 pln***

*Poultry Liver with onions with mashed potatoes and pickled cucumber*



## DANIA MIĘSNE / MEAT DISHES

**Grillowana pierś z kurczaka z frytkami i surówką z białej kapusty...28 pln**  
*Grilled chicken fillet with french fries and a white cabbage salad*

**Tradycyjny kotlet DeVolay ..... 29 pln**  
*z ziemniakami gotowanymi i surówką z marchewki z jabłkiem*  
*Traditional DeVolay with boiled potatoes and a carrot salad*

**Tradycyjny kotlet schabowy / wersja XL 280g.....29 / 33pln**  
*z ziemniakami puree i kapustą na krótko*  
*Traditional pork chop / XL version 280g with mashed potatoes and a fried cabbag*

**Karkówka z grilla z sosem czosnkowym..... 29 pln**  
*z ziemniakiem pieczonym z kwaśną śmietaną i szczypiorkiem*  
*oraz surówką z białej kapusty*  
*Grilled pork neck with garlic butter with baked potato with sour cream, chives and a white cabbage salad*

**Sznicel z piersi indyka z jajkiem..... 32 pln**  
*z ziemniakami gotowanymi i fasolką szparagową z bułką tartą*  
*Turkey schnitzel with fried eggs with boiled potatoes and green beans with breadcrumbs*

**Placek Cygański.....28 pln**  
*placek ziemniaczany, gulasz mięsny z łopatki wieprzowej*  
*Gipsies' pancake potato pancake, pork shoulder stew*

**Połędwiczka wieprzowa w sosie śmietanowym.....32 pln**  
*z zielonym pieprzem, ziemniakami puree oraz fasolką z bułką tartą*  
*Pork tenderloin in cream sauce with green pepper, mashed potatoes and green beans with breadcrumbs*

## DANIA Z RYB I OWOCÓW MORZA FISH AND SEAFOOD DISHES

**Łosoś z pieca.....36 pln**

*z ziemniakiem pieczonym z kwaśną śmietaną i szczypiorkiem oraz warzywami gotowanymi*

*Roasted salmon with baked potato with sour cream, chives with boiled vegetables*

**Makrela pieczona w pergaminie **POLECAMY**.....32 pln**

*z ziemniakiem pieczonym z kwaśną śmietaną i szczypiorkiem oraz surówką z kiszoną kapustą*

*Mackerel baked in parchment with baked potato with sour cream and sauerkraut salad **RECOMMENDED***

**Śledź z patelni.....27 pln**

*z ziemniakiem pieczonym z kwaśną śmietaną i szczypiorkiem oraz surówką z kiszzonej kapusty*

*Baltic herrings from a frying pan with baked potato with sour cream, chives and a sauerkraut salad*

**Stek z halibuta z masłem czosnkowym ..... 37 pln**

*z ziemniakiem pieczonym z kwaśną śmietaną i szczypiorkiem oraz surówką z białej kapusty*

*Halibut steak with garlic butter with baked potato with sour cream, chives and a white cabbage salad*

**Smażony filet z flądry.....29 pln**

*z frytkami i surówką z kiszzonej kapusty*

*Fried fillet of flounder with french fries and sauerkraut salad*



**Flądra w całości..... 28 pln**

*z ziemniakami puree i surówką z kiszzonej kapusty*

*Flounder with mashed potatoes and a sauerkraut salad*

**Filet z dorsza w panierce..... 31 pln**

*z ziemniakiem pieczonym z kwaśną śmietaną i szczypiorkiem oraz surówką z kiszzonej kapusty*

*Cod in breadcrumbs with baked potato with sour cream, chives and a sauerkraut salad*

**Filet z dorsza w cieście.....31 pln**

*z ziemniakiem pieczonym z kwaśną śmietaną i szczypiorkiem oraz surówką z kiszzonej kapusty*

*Cod in dough with baked potato with sour cream, chives and a sauerkraut salad*

**Dorada grillowana **POLECAMY**.....38 pln**

*z surówką z kiszzonej kapusty*

*Grilled sea Bream served with sauerkraut **RECOMMENDED***

**Pstrąg grillowany z frytkami i surówką z kiszzonej kapusty.....32 pln**

*Grilled trout served with white cabbage and french fries*

**Krewetki smażone w maśle czosnkowym (8 sztuk)..... 45 pln**

*z pieczywem czosnkowym i surówką z białej kapusty*

*Fried shrimp in garlic butter basted with wine, served with garlic bread and a white cabbage salad*

**Uczta morska - danie dla 2 osób.....85 pln**

*(łosoś, dorsz, halibut, szprotki smażone, krewetki) z ziemniakami pieczonymi z masłem, kwaśną śmietaną i szczypiorkiem oraz surówką z białej kapusty*

*A sea feast - a dish for 2 people salmon fillet, cod fillet, zander fillet, fried sprats, shrimp, with baked potatoes with sour cream, chives and a white cabbage salad*

## DESERY / DESSERTS

*Lody mieszane z bezą i konfiturą wiśniową.....16 pln*

*Mix ice cream with meringue and cherry jam*

*Banan z pieca z lodami i owocami.....13 pln*

*Baked banana served with ice cream and fruit*

*Domowe wypieki Pani Teresy*

*Mrs. Teresa's homemade cakes*



*Sernik „Złota rosa”..... 11 pln*

*Cheesecake “Gold Rosa”*

*Ciasto z galaretką i owocami..... 11 pln*

*Cake with jelly and fruits*

*Szarlotka z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną ..... 13 pln*

*Apple pie with ice cream and whipped cream*

*Ciasto + ulubiona kawa **POLECAMY**.....16 pln*

*Cake and favorite coffee **RECOMMENDED***



# Tawerna

*Wasze ulubione miejsce w sercu Gdyni!*

*Stali bywalcy mówią o Nas "Zielona Tawerna".*

*Może dlatego, że we wnętrzu stylizowanym na mesę starego statku jest sporo zielonych elementów lub dlatego, że w jego środek wrósł pień prawdziwego drzewa. Może też kojarzyć się z zieloną Irlandią, o której ułożono i wyśpiewano wiele szant.*

*W Tawernie możecie Państwo posłuchać nie tylko żeglarskich pieśni, nie brakuje tu również dobrej rockowej muzyki, granej na żywo - codziennie od godziny 20.*

*Ruch nigdy tu nie zamiera, może w okolicach piątej nad ranem, gdy wychodzą ostatni Goście i trzeba szybko ogarnąć salę, posprzątać i przygotować się do wydawania śniadań. Ich cena waha się od 7 do 16 zł, więc cieszą się dużą popularnością. Godne polecenia są wysmienite, okazałych rozmiarów omlety zapiekane z serem. Prawdopodobnie po zjedzeniu takiego śniadania poczujecie się Państwo głodni dopiero wieczorem. Jednak zarówno Ci, dla których obiad jest najważniejszym posiłkiem dnia, jak i osoby ceniące sobie nade wszystko kolacje we dwoje lub w gronie przyjaciół, będą usatysfakcjonowani bogatą i oryginalną ofertą kulinarną Tawerny.*

*Tawerna to przede wszystkim ryby i owoce morza. Proponujemy dania główne z ryb, zarówno morskich i jak z kaszubskich jezior. Goście chwalą sobie stek z halibuta, ucztę morską oraz makrelę. Miłośnicy owoców morza mogą zamówić krewetki smażone w maśle, winie i czosnku lub sałatkę ze świeżym tuńczykiem.*

*Nasza kuchnia jest wyjątkowa i sprawia, że chce się do niej wracać. A może przyczynia się do tego atmosfera drewnianych podłóg i stołów tonących w ciepłym, złotym świetle, bar kuszący kolorami zapomnienia i nadziei na przycgodę? A może po prostu zwyczajne chwile relaksu, miły czas spędzony w klimatycznym miejscu, przy dobrej muzyce i jedzeniu?*

*Przekonajcie się osobiście*

*Załoga Tawerny*

# The Tavern

**Your favorite place in the heart of Gdynia!**

*Usual customers call us "The Green Tavern".*

*Maybe it's because there are many green elements in the old ship mess hall-styled interior or maybe because a genuine tree trunk has grown into its center. It can also bring to mind Green Ireland, about which many chanties had been composed and sung.*

*At the Tavern, you can not only listen to sailor songs, there is also good rock music played live here – every day starting from 8 p.m.*

*The rush here never dies down, except, maybe near 5 o'clock in the morning, when last guests are leaving and we have to tidy up the hall, clean it up and prepare for serving breakfast. Its cost is between 7 and 16 pln, so it is very popular. Delicious, giant-sized omelets baked with cheese are worth recommending. After having such breakfast you will probably get hungry only in the evening. However, those who consider lunch as the most important meal of the day, as well as those, who enjoy lunch for two or with friends, will be satisfied with the rich and original food offer from the Tavern.*

*The Tavern serves mainly fish and seafood. We offer main courses with sea fish, as well as with fish from the Kashubian Lakes. Guests admire halibut steaks, sea feast and baked mackerel. Seafood enthusiasts can order shrimps fried in butter, wine and garlic or salad with fresh tuna.*

*Our cuisine is one of a kind and it makes you want to come back. Or maybe it is because of the mood created by wooden floor and tables bathing in warm, golden light, a bar encouraging with colors of carelessness and hope for adventure? Or maybe just plain moments of relaxation, good time spent at a place full of great atmosphere, with great music and food?*

*See for yourselves.*

*The Tavern's Crew*

# Menu



*Otrzymaliśmy wielokrotnie tytuł Gastronom Pomorza  
We have received the title of Pomeranian Gastronomist*

*W rankingu NEWSWEEK Polska otrzymaliśmy pierwsze miejsce w  
kategorii „Najlepszy klimat, lokal, wystrój”  
In the NEWSWEEK Poland ranking we received the first place in the category  
“The best climate, premises, décor”*