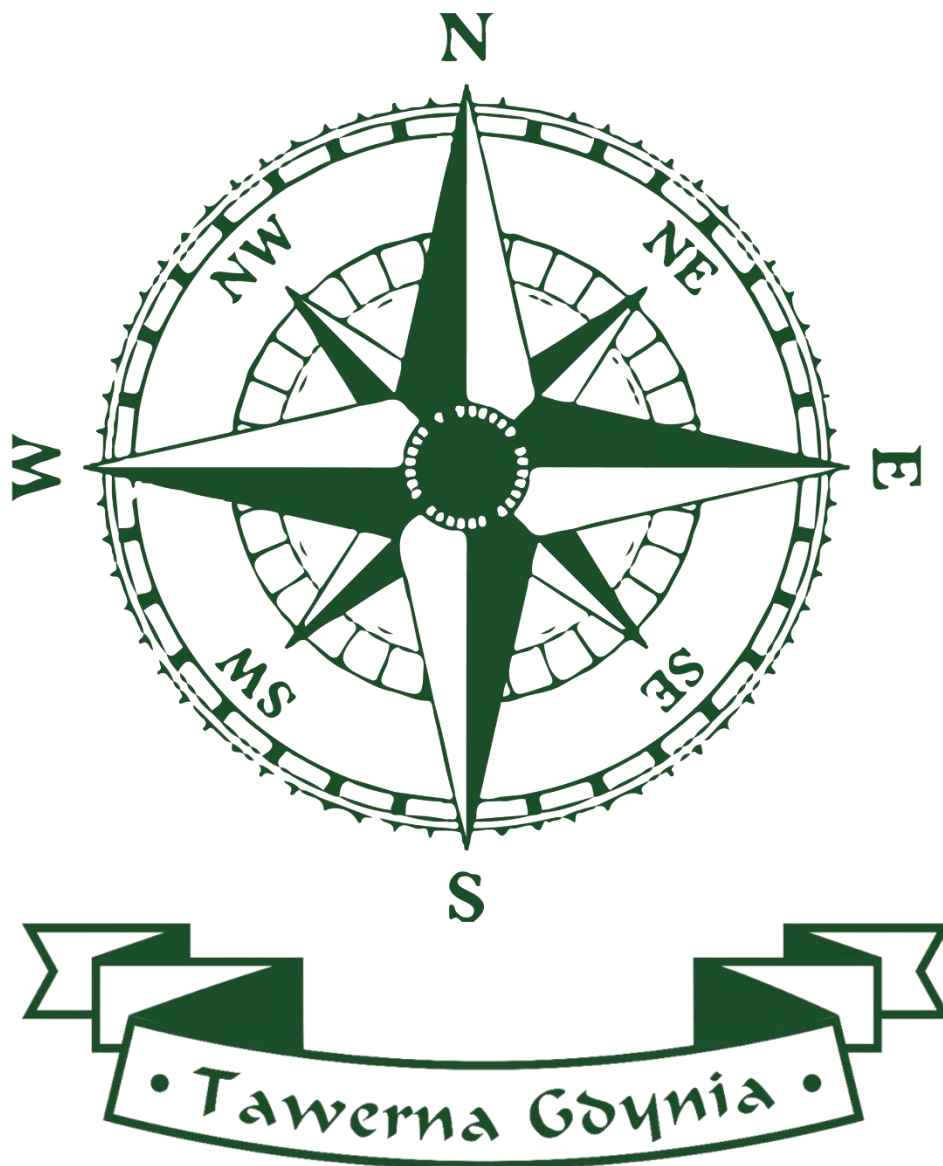


# Karta Menu



*Otrzymaliśmy wielokrotnie tytuł Gastronom Pomorza*

*W rankingu NEWSWEEK Polska otrzymaliśmy pierwsze miejsce  
w kategorii „Najlepszy klimat, lokal, wystrój”*

*[www.tawerna-gdynia.pl](http://www.tawerna-gdynia.pl)*

**f** tawernagdynia

**@** zielona\_tawerna\_gdynia

**g+** Tawerna Gdynia

# 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.*

*Ruch nigdy tu nie zamiera, gdy wychodzą ostatni Goście i trzeba szybko ogarnąć salę i przygotować się do wydawania śniadań. Ich cena waha się od 17 do 29 zł, więc cieszą się dużą popularnością. Godne polecenia są wyśmienite, 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. Goście chwalą sobie stek z halibuta, ucztę morską oraz doradę. Miłośnicy owoców morza mogą zamówić krewetki smażone w maśle, winie i czosnku. 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 przygodę? A może po prostu zwyczajne chwile relaksu, miły czas spędzony w klimatycznym miejscu, przy dobrej muzyce i jedzeniu?*

*Przekonajcie się osobiście.*

*Załoga Tawerny*

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

## ŚNIADANIA

Wszystkie dodatki do śniadania znajdziecie przy barze.

Kawa, herbata oraz lemoniada są w cenie śniadania.

<b>Zestaw Lux</b>	<b>34 pln</b>
<i>ser, szynka, camembert, sałatka z pomidorów ze szczypiorkiem, parówka na ciepło, jajko na twardo z majonezem, świeży ogórek, bułki, masło</i>	
<b>Zestaw Standard</b>	<b>28 pln</b>
<i>szynka, ser, twarożek, ogórek świeży, pomidor ze szczypiorkiem, pieczywo jasne i ciemne, masło</i>	
<b>Zestaw Fit</b> (jogurt naturalny, granola, świeże owoce)	<b>24 pln</b>

Dania z 3 jaj. Do każdego dania pieczywo oraz masło.

<b>Jajecznica na maśle</b>	<b>18 pln</b>
<b>Jajecznica na szynce</b>	<b>21 pln</b>
<b>Jajecznica na boczku</b>	<b>21 pln</b>
<b>Jajecznica z pomidorami</b>	<b>20 pln</b>
<b>Jajecznica z cebulą</b>	<b>18 pln</b>
<b>Jajecznica Mix</b> (szynka, pomidor, szczypiorek)	<b>24 pln</b>
<b>Jajka gotowane na twardo</b>	<b>18 pln</b>
<b>Jajka gotowane na miękko</b>	<b>18 pln</b>
<b>Jajka sadzone</b>	<b>19 pln</b>
<b>Jajka sadzone na boczku</b>	<b>21 pln</b>
<b>Parówki z wody</b> (ketchup, musztarda)	<b>17 pln</b>
<b>Kiełbasa z wody</b> (ketchup, musztarda)	<b>18 pln</b>

## NALEŚNIKI

<b>Naleśniki z serkiem waniliowym</b>	<b>17 pln</b>
<i>polewa czekoladowa, bita śmietana</i>	

## TOSTY

<b>Tosty z szynką</b> (ser cheddar, ogórek kiszony, rukola, sos koktajlowy)	<b>19 pln</b>
<b>Tosty vege</b> (ser cheddar, papryka czerwona, pomidor)	<b>18 pln</b>

## OMLETY

Nasze słynne omlety pani Hani zapiekane serem. Czas wypiekania około 25 minut. W składzie mąka pszenna.

<b>Omlet wegetariański</b> (oliwki, papryka, cukinia)	<b>29 pln</b>
<b>Omlet meksykański z kurczakiem na ostro</b>	<b>29 pln</b>

Śniadania serwujemy w godzinach 8:00 – 12:00

## PRZYSTAWKI

<b>Domowy smalec ze skwarkami i cebulką</b>	<b>24 pln</b>
<i>pieczywo, ogórek kiszonym</i>	
<b>Smażone szprotki prosto z sieci</b>	<b>28 pln</b>
<b>Tatar wołowy</b>	<b>37 pln</b>
<i>ogórek konserwowy, cebulka, marynowane grzybki, żółtko jajka pieczywo czosnkowe</i>	
<b>Tatar z łososia z koperkiem <b>POLECAMY</b></b>	<b>38 pln</b>
<i>kapary, czerwona cebula, marynowane grzybki, pieczywo czosnkowe</i>	
<b>Łosoś macerowany w sosie sojowym z sezamem</b>	<b>39 pln</b>
<i>dressing cytrynowy - śmietanowy</i>	
<b>Śledź opiekany w zalewie octowej <b>POLECAMY</b></b>	<b>28 pln</b>
<i>sałatka ziemniaczana z ogórkiem kiszonym, cebulą i szczypiorkiem</i>	
<b>Śledź w śmietanie podawany z pieczywem</b>	<b>28 pln</b>
<b>Biesiadna deska smakołyków dla 4 osób</b>	<b>99 pln</b>
<i>sery żółte, sery pleśniowe, kabanosy, wędliny, ogórki kiszone, świeża papryka, domowy smalec, twarożek, pieczywo</i>	

## SALAŃKI

<b>Sałatka z grillowanym kurczakiem</b>	<b>34 pln</b>
<i>sałata lodowa, kukurydza, fasola, papryka, ogórek, pomidor, sos winegret, pieczywo czosnkowe</i>	
<b>Sałatka Grecka</b>	<b>32 pln</b>
<i>sałata lodowa, pomidory, ogórek, cebula, feta, czarne oliwki, papryka, sos winegret, pieczywo czosnkowe</i>	

## ZUPY

<b>Zupa rybna (dorsz, łosoś) <b>POLECAMY</b></b>	<b>29 pln</b>
<b>Tradycyjny polski żurek z białą kielbasą, grzybami i jajkiem</b>	<b>28 pln</b>
<b>Domowy rosół z kury podawany z makaronem i pietruszką</b>	<b>20 pln</b>

## MAKARONY

<b>Tagliatelle Carbonara <b>POLECAMY</b></b>	<b>35 pln</b>
<i>boczek, cebula, sos śmietanowy</i>	
<b>Penne z kurczakiem i szpinakiem</b>	<b>36 pln</b>
<i>pestki słonecznika, pestki dyni, sos śmietanowy</i>	
<b>Penne z łososiem w sosie śmietanowo-koperkowym</b>	<b>37 pln</b>

## PIEROGI

<b>Pierogi ruskie z boczkiem i okrasą z cebuli</b>	<b>27 pln</b>
<b>Pierogi z mięsem i okrasą z boczku</b>	<b>28 pln</b>
<i>(możliwość podsmażenia pierogów na maśle + 2zł)</i>	

## DANIA Z RYB I OWOCÓW MORZA

<b>Łosoś z pieca</b> <i>ziemniaki opiekane w ziołach, warzywa gotowane</i>	<b>56 pln</b>
<b>Halibut z masłem czosnkowym</b> <i>ziemniaki opiekane w ziołach, surówka coleslaw</i>	<b>58 pln</b>
<b>Filet z dorsza w panierce</b> <i>ziemniaki opiekane w ziołach, surówka z kiszzonej kapusty</i>	<b>49 pln</b>
<b>Filet z dorsza w cieście</b> <i>ziemniaki opiekane w ziołach, surówka z kiszzonej kapusty</i>	<b>49 pln</b>
<b>Dorada grillowana <b>POLECAMY</b></b> <i>ziemniaki opiekane w ziołach, surówka z kiszzonej kapusty</i>	<b>55 pln</b>
<b>Krewetki smażone w maśle czosnkowym i winie (8 sztuk)</b> <i>pieczywo czosnkowe</i>	<b>65 pln</b>
<b>Uczta morską - danie dla 2 osób <b>POLECAMY</b></b> <i>(łosoś, dorsz, halibut, szprotki smażone, krewetki)</i> <i>ziemniaki opiekane w ziołach, surówka z kiszzonej kapusty</i>	<b>145 pln</b>

## DANIA MIĘSNE

<b>Pierś kurczaka z suszonymi pomidorami zapiekana serem</b> <i>frytki, surówka coleslaw</i>	<b>45 pln</b>
<b>Tradycyjny kotlet DeVolay</b> <i>frytki, surówka coleslaw</i>	<b>46 pln</b>
<b>Tradycyjny kotlet schabowy</b> <i>ziemniaki puree, kapusta z boczkiem na krótko</i>	<b>47 pln</b>
<b>Karkówka z grilla <b>POLECAMY</b></b> <i>ziemniaki opiekane w ziołach, surówka coleslaw</i>	<b>47 pln</b>
<b>Placek Cygański <b>POLECAMY</b></b> <i>placek ziemniaczany, gulasz mięsny, śmietana</i>	<b>44 pln</b>
<b>Burger Drw'ala</b> <i>wołowina, panierowany camembert, bekon, prażona cebulka, sos serowy z chili, frytki</i>	<b>40 pln</b>

## DESERY / Domowe wypieki Pani Teresy

<b>Sernik z pianką „Złota rosa” z bitą śmietaną</b>	<b>23 pln</b>
<b>Szarlotka na ciepło</b> <i>gałka lodów waniliowych, bita śmietana</i>	<b>24 pln</b>
<b>Lody z polewą czekoladową</b>	<b>21 pln</b>
<b>Ciasto + ulubiona kawa <b>POLECAMY</b></b>	<b>30 pln</b>

## NAPOJE GORĄCE

<i>Gorąca czekolada 0,25l</i>	15 pln
<i>Herbata / Herbata smakowa</i>	11 pln
<i>Kawa Czarna / Americano</i>	12 pln
<i>Kawa Biała</i>	13 pln
<i>Espresso / Espresso Macchiato</i>	11 pln
<i>Cappucino / Caffè Latte / Caffè Mocha</i>	15 pln
<i>Flat White</i>	17 pln
<i>Kawa Hawajska</i>	19 pln
<i>Kawa z Rumem Malibu udekorowana bitą śmietaną</i>	
<i>Irish Coffe</i>	23 pln
<i>Kawa z whisky Jameson udekorowana bitą śmietaną</i>	
<i>Bailey's Coffe</i>	23 pln
<i>Przedłużone espresso z Bailey's, przykryte bitą śmietaną</i>	

## NAPOJE ZIMNE

<i>Lemoniada 0,3l / 1l</i>	16 / 42 pln
<i>Cytryna, Truskawka, Arbuz, Marakuja</i>	
<i>Coca cola / Fanta / Sprite / Tonic</i>	
<i>0,25 l / 0,5 l / 0,85 l</i>	9 / 16 / 27 pln
<i>Woda niegazowana/gazowana</i>	
<i>0,5 l but. (Kropla Beskidu)</i>	10 pln
<i>0,33 l but. (Kropla Beskidu Delice)</i>	8 pln
<i>Soki - pomarańczowy / grejpfrutowy / jabłkowy</i>	
<i>z czarnej porzeczki / pomidorowy / bananowy / ananasowy</i>	
<i>0,25 l / 0,5l / 1l</i>	9 / 16 / 27 pln
<i>Sok ze świeżych pomarańczy 0,25l</i>	16 pln
<i>Red Bull 0,25l</i>	17 pln

## PIWO Z BECZKI



<i>Okocim / Zatecky - 0,3l / 0,5l / 2l / 4l</i>	15 / 16 / 60 / 110 pln
<i>Grimbergen zestaw (3x0,15l) (Blonde, Double, Blanche)</i>	26 pln
<i>Grimbergen - 0,33l / 0,5 l (Blonde, Double, Blanche)</i>	16 / 20 pln
<i>Guinness - 0,3l / 0,5l <b>Polecamy</b></i>	20 / 22 pln
<i>Blanc 1664 - 0,33l / 0,5 l <b>Nowość</b></i>	16 / 20 pln

## PIWO BUTELKOWE

<i>Okocim 0,5l</i>	17 pln
<i>(bezalkoholowy 0%, Premium, Mocny, Porter, Pszeniczny, Radler)</i>	
<i>Kasztelan niepasteryzowany 0,5l</i>	17 pln
<i>Corona 0,33l</i>	17 pln
<i>Somersby 0,4l (jabłkowy, jeżynowy, kwiat bzu)</i>	17 pln
<i>Garage 0,5l</i>	19 pln

**WÓDKI**

<i>Finlandia 0,04l / 0,5l / 0,7l</i>	14/140/190 pln
<i>Finlandia Botanical 0,04l</i> (Wildberry & Rose, / Cucumber & Mint)	14 pln
<i>Finlandia smakowa 0,04l / 0,7l</i> (Lime, Cranberry, Redberry, Mango, Coconut, Blackcurrant, Grapefruit)	14/190 pln
<i>Żubrówka 0,04l / 0,7l</i> (Biała, Bison Grass)	13/170 pln
<i>Żubrówka Czarna 0,04l / 0,7l</i>	14/190 pln
<i>Żołądkowa Gorzka 0,04l / 0,5l</i>	13/130 pln
<i>Soplica smakowa 0,04l / 0,5l</i>	13/130 pln
<i>Śliwowica 0,04l</i>	18 pln
<i>Ciroc 0,04l</i>	25 pln

**WHISKEY / WHISKY**

<i>Jack Daniel's Tennessee Whiskey 0,04l / 0,7l</i> (Apple, Honey, Fire, Rye)	20/290 pln
<i>Gentleman Jack 0,04l / 0,7l</i>	24/390 pln
<i>Jack Daniel's Single Barrel 0,04l</i>	36 pln
<i>Jack Daniel's Triple Mash 0,04l</i>	30 pln
<i>Johnnie Walker 0,04l / 0,7l</i> (Red Label, Red Rye, Blonde)	17/260 pln
<i>Johnnie Walker Black Label 0,04l / 0,7l</i>	22/340 pln
<i>Johnnie Walker Double Black 0,04l / 0,7l</i>	30/490 pln
<i>Johnnie Walker Gold Label 0,04l / 0,7l</i>	45/750 pln
<i>Grant's 0,04l / 0,7l</i>	17/260 pln
<i>Grant's 12YO 0,04l / 0,7l</i>	19/290 pln
<i>Ballantine's 0,04l / 0,7l</i>	17/260 pln
<i>Chivas 12YO 0,04l / 0,7l</i>	22/350 pln
<i>Tullamore D.E.W 0,04l / 0,7l</i>	17/260 pln
<i>Tullamore D.E.W 12Y 0,04l / 0,7 l</i>	25/410 pln
<i>Tullamore 0,04l</i> (Rum Cask, Cider Cask)	19 pln
<i>Jameson 0,04l / 0,7l</i>	17/260 pln

**BURBON**

<i>Woodford Reserve 0,04l</i>	33 pln
<i>Jim Beam Black / Red Stag 0,04l / 0,7l</i>	18/290 pln
<i>Jim Beam 0,04l / 0,7l</i>	17/260 pln
<i>Bulleit 0,04l</i>	22 pln

**SINGLE MALT WHISKY**

<i>Glenfiddich 12YO 0,04l</i>	33 pln
<i>Glenfiddich 15YO 0,04l</i>	45 pln
<i>Lagavoulin 16YO 0,04l</i>	45 pln
<i>Monkey Shoulder 0,04l</i>	23 pln
<i>Singleton 12YO 0,04l</i>	28 pln
<i>Benriach 10YO 0,04l</i>	31 pln

<i>Glenglassaugh Torfa 0,04l</i>	<i>31 pln</i>
<i>Glendronach 12YO 0,04l</i>	<i>33 pln</i>
<i>Glendronach 18YO 0,04l</i>	<i>82 pln</i>
<i>Talisker 10 0,04l</i>	<i>35 pln</i>

### TEQUILA

<i>Herradura Plata / Reposado 0,04l</i>	<i>35 pln</i>
<i>El Jimador (Blanco, Reposado) 0,04l / 0,7l</i>	<i>17/260 pln</i>
<i>Jose Cuervo ) 0,04l / 0,7l</i>	<i>17/260 pln</i>
<i>Olmeca 0,04l / 0,7l</i>	<i>18/280 pln</i>

### GIN

<i>Gordon's 0,04l / 0,7l</i>	<i>16/230 pln</i>
<i>Tanqueray No. Ten 0,04l</i>	<i>21 pln</i>
<i>Gordon's Pink 0,04l / 0,7l</i>	<i>16/230 pln</i>
<i>Bombay 0,04l / 0,7l</i>	<i>19/290 pln</i>
<i>Fords 0,04l</i>	<i>21 pln</i>

### RUM

<i>Sailor Jerry 0,04l / 0,7l</i>	<i>18/250 pln</i>
<i>Captain Morgan 0,04l / 0,7l (White, Black, Spiced Gold)</i>	<i>18/250 pln</i>
<i>Bayou Reserve 0,04l</i>	<i>19 pln</i>
<i>Bumbu Original</i>	<i>24 pln</i>
<i>Captain Morgan 0,04l / 0,7l (White, Black, Spiced Gold)</i>	<i>18/250 pln</i>
<i>Bacardi 0,04l / 0,7l</i>	<i>18/250 pln</i>
<i>(Carta Bianca, Carta Oro, Carta Negra, Razz, Spice)</i>	
<i>Zacapa 0,04l</i>	<i>38 pln</i>

### WERMUT

<i>Campari 0,04l</i>	<i>16 pln</i>
<i>Martini 0,1l Bianco, Rosso, Rosato, Fiero, Ekstra Dry</i>	<i>17 pln</i>

### BRANDY

<i>Metaxa 5* 0,04l</i>	<i>16 pln</i>
<i>Metaxa 7* 0,04l</i>	<i>19 pln</i>
<i>Torres 5YO 0,04l</i>	<i>17 pln</i>
<i>Torres 10YO 0,04l</i>	<i>22 pln</i>

### LIKIER

<i>Chambord Royal de France 0,04l</i>	<i>21 pln</i>
<i>Jagermeister 0,04l / 0,7l</i>	<i>16/230 pln</i>
<i>Cointreau 0,04l</i>	<i>17 pln</i>
<i>Malibu / Passoa / Archers 0,04l</i>	<i>16 pln</i>
<i>Baileys 0,04l</i>	<i>16 pln</i>
<i>Kahula</i>	<i>0,04l</i>



## DRINKI KLASYCZNE

<i>Sex on the Beach</i>	24 pln
<i>Margarita</i>	29 pln
<i>Tequila Sunrise</i>	25 pln
<i>Mojito</i>	28 pln
<i>Long Island Iced Tea</i>	33 pln
<i>Cuba Libre</i>	24 pln
<i>Cosmopolitan</i>	25 pln
<i>Aperol Spritz</i>	32 pln
<i>Whiskey Sour</i>	30 pln
<i>Caipirinha</i>	24 pln
<i>Caipiroska</i>	22 pln

## WINO

### HISZPANIA

***Faustino Rivero Ulecia Macabeo / 150 ml/karafka 0,5l 12/40 pln***  
Wino **białe wytrawne**. Przejrzysty, bladożółty kolor z zielonkawymi odcieniami. Przyjemny bukiet białych owoców z piękną nutą dzikich kwiatów. Okrągły, świeży smak z owocowymi aromatami, zwłaszcza bananów i ananasów.

***Faustino Rivero Ulecia Tempranillo / 150 ml/karafka 0,5l 12/40 pln***  
Wino **czzerwone wytrawne**. Wiśniowy kolor z fioletowymi refleksami. Wyraźny aromat czerwonych owoców takich jak czereśnie i jeżyny. Smak zrównoważony, złożony z przyjemną owocową końcówką.

### WŁOCHY

***Domodo Amabile Vino Bianco***  
150 ml/butelka 0,75l **12/60 pln**  
Wino **białe półwytrawne**. Kolor jasnożółty. Intensywny i trwały owocowy aromat. Smak owoców letnich i cytrusowych. Okrągłe i przyjemne, dobrze zrównoważone. Długi czysty i delikatny finisz.

***Domodo Amabile Vino Rosso***  
150 ml/butelka 0,75l **12/60 pln**  
Wino **czzerwone półwytrawne**. Głęboki czerwono-rubinowy kolor z fioletowymi refleksami. Intensywny aromat ciemnych owoców z nutą ziół. W smaku pełne i wyraźne, z waniliowym akcentem. Wino dobrze zbudowane o zbilansowanym, miękkim smaku.

**IL Pumo Primitivo Salento IGP** butelka 0,75l **75 pln**

Wino czerwone wytrawne. Głęboki czerwono-rubinowy kolor.  
Intensywny aromat owoców – suszonych śliwek i wiśni. Smak lekko pikantny z nutą wanilii i rozmarynu.

**Sessantanni Primitivo Di Manduria DOP** / butelka 0,75l **180 pln**

Wino czerwone wytrawne. Intensywny kolor rubinowy i dobrze zbudowany smak. Aromat wiśniowy, pikantny z nutą tytoniu. Wyczuwalny smak tanin z kawy z końcówką o smaku wanilii

## CHILE

**LFE Pupilla Cabernet** / butelka 0,75l **65 pln**

Wino czerwone wytrawne. Aromat początkowo śliwkowy, później kwiecisty, rozwija się w bukiet zdominowany przez czerwony pieprz i aromaty czarnej porzeczki i tanin. Smak okrągły, delikatny, miękki o szlachetnej budowie.

**LFE Pupilla Chardonnay** / butelka 0,75l **65 pln**

Wino białe wytrawne. Jasno żółty kolor ze złotymi odcieniami. Aromat początkowo bananowy, ananasowy, waniliowy rozwija się w bukiet zdominowany przez owoce cytrusowe. Smak żywy, elegancki, przyjemny o orzeźwiającej końcówce.

## POLSKA

**Winna Góra Riesling znad Pradoliny** / butelka 0,75l **130 pln**

Wino białe wytrawne o jasno słomkowej barwie. W nosie jest przyjemne, delikatnie mineralne z nutami owocowymi oraz kwiatowymi. Wino jest soczyste, rześkie i dobrze zbalansowane.

**Winna Góra Regent** / butelka 0,75l **130 pln**

Wino czerwone, wytrawne dojrzewające co najmniej osiem miesięcy w beczkach z francuskiego dębu. Szczególnie polecamy do tradycyjnej polskiej kuchni.

## WINA MUSUJĄCE / Prosecco Trevisto doc

**Montelliana Frizzante**

150 ml/butelka 0,75l

**16/70 pln**

Wino białe wytrawne musujące. Blado słomkowy kolor. Bardzo obfity aromat dojrzałych owoców. W smaku delikatne i owocowe z rześką końcówką.

**Montelliana Spumante Extra Dry**

butelka 0,75l

**90 pln**

Wino białe półwytrawne musujące. Blado słomkowy kolor. Bardzo owocowy bukiet. W smaku świeże i orzeźwiające z lekko słodką końcówką.