

Karta Menu



Otrzymaliśmy wielokrotnie tytuł Gastronom Pomorza

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

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 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. 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 przygodę? A może po prostu zwyczajne chwile relaksu, miły czas spędzony w klimatycznym miejscu, przy dobrej muzyce i jedzeniu?

Przekonajcie się osobiście.

Załoga Tawerny



Na początek

ZAKĄSKI

1. Szprotki smażone prosto z sieci 17 pln
2. Łosoś marynowany w winie i zielonym pieprzu 18 pln
z pieczywem czosnkowym
3. Łosoś macerowany w sosie sojowym **POLECAMY** 19 pln
z sezamem i dressingiem cytrynowo - śmietanowym
4. Tatar wołowy 19 pln
z ogórkami, cebulką, marynowanymi grzybkami i jajkiem oraz pieczywem czosnkowym
5. Tatar z łososia 19 pln
z kaparami, czerwoną cebulą, marynowanymi grzybkami oraz pieczywem czosnkowym
6. Tatar z czerwonego śledzia podawany na pieczywie 16 pln
7. Wątróbka drobiowa z jabłkami 18 pln
w czerwonym winie z sosem malinowym
8. Camembert pieczony w panierce z gruszką i żurawiną 19 pln
9. Biesiadna deska smakołyków dla 4 osób 55 pln
sery żółte, sery pleśniowe, kabanosy, wędliny, ogórki kiszone, papryczki marynowane, smalczyk, smarowidełko twarogowe, pieczywo

SALATKI

1. Sałatka „Nicejska” ze świeżym Tuńczykiem 24 pln
świeży tuńczyk, anchois, sałata rzymska, jajko, czerwona cebula, oliwki, kapary, fasolka szparagowa oraz pieczywo czosnkowe
2. Sałatka z grillowanym kurczakiem..... 21 pln
sałata lodowa, kukurydza, fasola, papryka, ogórek, pomidor, pieczywo czosnkowe
3. Sałatka Grecka 20 pln
sałata lodowa, pomidory, ogórek, cebula, feta, czarne oliwki, sos winegret

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

ZUPY

1. *Zupa rybna* 16 pln
z pieczywem czosnkowym
2. *Tradycyjny polski żurek* 15 pln
z białą kiełbasą i grzybami
3. *Domowy rosół* 10 pln
rosół z kury podawany z makaronem

MAKARONY

1. *Tagliatelle Carbonara* 19 pln
z boczkiem, cebulą w sosie śmietanowym
2. *Tagliatelle z krewetkami* **POLECAMY** 25 pln
z cukinią, pietruszką w sosie paprykowo-cukiniowym
3. *Penne z kurczakiem i szpinakiem* 20 pln
z pestkami słonecznika i dyni w sosie śmietanowym
4. *Penne z łososiem w sosie śmietanowo-koperkowym* 22 pln



PIEROGI

1. *Pierogi z mięsem i kaszą gryczaną z okrasą* 19 pln
2. *Pierogi Ruskie z okrasą* 19 pln

(możliwość podsmażenia pierogów na maśle + 2zł)

DANIE REGIONALNE

1. *Śledź w śmietanie z pieczonym ziemniakiem* 16 pln
2. *Ziemniaki smażone z boczkiem i cebulą* 22 pln
z jajkiem sadzonym oraz maślanką
3. *Wątróbka z cebulą* 25 pln
z ziemniakami puree oraz ogórkiem kiszonym



Obfite jedzonko

DANIA MIĘSNE

1. **Grillowana pierś z kurczaka** 28 pln
z frytkami i surówką z białej kapusty
2. **Tradycyjny kotlet DeVolay** 29 pln
z ziemniakami gotowanymi i surówką z marchewki z jabłkiem
3. **Tradycyjny kotlet schabowy / wersja XL 280g** 29 / 33pln
z ziemniakami puree i kapustą na krótko
4. **Karkówka z grilla z sosem czosnkowym**..... 29 pln
z ziemniakiem pieczonym z kwaśną śmietaną i szczypiorkiem oraz surówką z białej kapusty
5. **Sznicel z piersi indyka z jajkiem**..... 32 pln
z ziemniakami gotowanymi i fasolką szparagową z bułką tartą
6. **Placek Cygański** 28 pln
placek ziemniaczany, gulasz mięsny z łopatki wieprzowej
7. **Polędwiczka wieprzowa w sosie śmietanowym** 32 pln
z zielonym pieprzem, ziemniakami puree oraz fasolką z bułką tartą



DANIA Z RYB I OWOCÓW MORZA

1. **Łosoś z pieca** 36 pln
z ziemniakiem pieczonym z kwaśną śmietaną i szczypiorkiem oraz warzywami gotowanymi
2. **Makrela pieczona w pergaminie **POLECAMY**** 32 pln
z ziemniakiem pieczonym z kwaśną śmietaną i szczypiorkiem oraz surówką z kiszanej kapusty
3. **Śledź z patelni** 27 pln
z ziemniakiem pieczonym z kwaśną śmietaną i szczypiorkiem oraz surówką z kiszanej kapusty
4. **Stek z halibuta z masłem czosnkowym** 37 pln
z ziemniakiem pieczonym z kwaśną śmietaną i szczypiorkiem oraz surówką z białej kapusty
5. **Smażony filet z flądry** 29 pln
z frytkami i surówką z kiszanej kapusty
6. **Flądra w całości** 28 pln
z ziemniakami puree i surówką z kiszanej kapusty
7. **Filet z dorsza w panierce** 31 pln
z ziemniakiem pieczonym z kwaśną śmietaną i szczypiorkiem oraz surówką z kiszanej kapusty
8. **Filet z dorsza w cieście** 31 pln
z ziemniakiem pieczonym z kwaśną śmietaną i szczypiorkiem oraz surówką z kiszanej kapusty
9. **Dorada grillowana **POLECAMY****.....38 pln
z surówką z kiszanej kapusty
10. **Pstrąg grillowany**.....32 pln
z frytkami i surówką z kiszanej kapusty
11. **Krewetki smażone w maśle czosnkowym (10 sztuk)**..... 45 pln
z pieczywem czosnkowym
12. **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



Desery

1. Lody mieszane z bezą i konfiturą wiśniową 16 pln
2. Banan z pieca z lodami i owocami 13 pln

Domowe wypieki Pani Teresy

1. Sernik „Złota rosa” 11 pln
2. Szarlotka z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną 13 pln
3. Ciasto + ulubiona kawa **POLECAMY** 16 pln



DODATKI

1. Dressing 2 pln
2. Frytki 8 pln
3. Ziemniak pieczony z masłem, śmietaną i szczypiorkiem 4 pln
4. Ziemniaki puree 4 pln
5. Ziemniaki gotowane 4 pln
6. Surówka z białej kapusty 4 pln
7. Ogórek małosolny / kiszony 2 pln
8. Kapusta na krótko 4 pln
9. Jarzyny gotowane 5 pln
10. Fasolka szparagowa z bułką tartą 4 pln
11. Marchewka z jabłkiem 4 pln
12. Surówka z kiszanej kapusty 4 pln
13. Pieczywo czosnkowe 4 pln
14. Pieczywo czosnkowe z serem 5 pln
15. Chleb jasny / ciemny 1 pln

NAPOJE GORĄCE

<i>Herbata</i>	<i>6 pln</i>
<i>Herbata smakowa</i>	<i>6 pln</i>
<i>Kawa czarna</i>	<i>7 pln</i>
<i>Kawa biała</i>	<i>8 pln</i>
<i>Espresso</i>	<i>7 pln</i>
<i>Cappucino</i>	<i>8 pln</i>
<i>Cafe Latte</i>	<i>9 pln</i>
<i>Kawa Hawajska</i>	<i>14 pln</i>
<i>Kawa z Rumem Malibu udekorowana bitą śmietaną</i>	
<i>Bailey's Coffee</i>	<i>16 pln</i>
<i>Przedłużone espresso z Bailey's, przykryte bitą śmietaną</i>	

NAPOJE ZIMNE

<i>Coca cola / Fanta / Sprite / Tonic</i>	
<i>0,25 l / 0,5 l / 0,85 l</i>	<i>6 pln / 10 pln / 18 pln</i>

<i>Woda niegazowana/gazowana</i>	
<i>0,5 l but. (Kropla Beskidu)</i>	<i>6 pln</i>
<i>0,33 l but. (Kropla Beskidu)</i>	<i>5 pln</i>

<i>Soki</i>	
<i>pomarańczowy / grejfrutowy / jabłkowy / z czarnej porzeczki / pomidorowy</i>	
<i>bananowy / ananasowy</i>	
<i>0,25 l / 0,5l / 1l</i>	<i>6 pln / 10 pln / 18 pln</i>
<i>Sok ze świeżych pomarańczy 0,25l</i>	<i>13 pln</i>
<i>Red Bull 0,25l</i>	<i>12 pln</i>



PIWO Z BECZKI

<i>Okocim 0,3l / 0,5l</i>	9 / 10pln
<i>Okocim dzban 2l</i>	38 pln
<i>Okocim rura 4l</i>	72 pln
<i>Zatecky 0,3l / 0,5l</i>	10 / 11 pln
<i>Zatecky 2l</i>	42 pln
<i>Zatecky 4l</i>	84 pln

Zapraszamy do skosztowania piw Grimbergen. Receptura klasztornego piwa z Grimbergen została opracowana w XII wieku.



<i>Grimbergen Tacka Degustacyjna (3x0,15l)</i>	17 pln
<i>- Grimbergen Blonde, Grimbergen Double, Grimbergen Blanche</i>	
<i>Grimbergen Blonde 0,33 / 0,5 l</i>	13 / 17 pln
<i>Grimbergen Double 0,33 / 0,5 l</i>	13 / 17 pln
<i>Grimbergen Blanche 0,33 / 0,5 l</i>	13 / 17 pln

PIWO BUTELKOWE

<i>Okocim 0,5l (bez/alk)</i>	11 pln
<i>Okocim 0,5l (premium, mocny)</i>	12 pln
<i>Okocim Porter 0,5l</i>	12 pln
<i>Okocim Pszeniczny 0,5l</i>	12 pln
<i>Okocim Radler 0,5l</i>	12 pln
<i>Somersby 0,4l (jabłkowy, jeżynowy, kwiat bzu)</i>	12 pln
<i>Kasztelan niepasteryzowany 0,5l</i>	12 pln
<i>Lager Brzeski 0,5l</i>	12 pln
<i>Corona 0,33l</i>	12 pln

WÓDKI



<i>Finlandia 0,04l / 0,5l / 0,7l.....</i>	<i>11/115/160 pln</i>
<i>Finlandia smakowa 0,04l / 0,5l / 0,7l.....</i>	<i>11/115/160 pln</i>
<i>(Lime, Cranberry, Redberry, Mango, Coconut, Blackcurrant, Grapefruit)</i>	
<i>Bols Wódka 0,04l / 0,5l</i>	<i>10/105 pln</i>
<i>Żubrówka Biała 0,04l / 0,5l / 0,7l</i>	<i>10/105/145 pln</i>
<i>Żubrówka 0,04l / 0,5l / 0,7l</i>	<i>10/105/145 pl</i>
<i>Żołądkowa Gorzka 0,04l / 0,5l /</i>	<i>9/95 pln</i>
<i>Wiśniówka/Malinówka/Orzechówka 0,04l / 0,5l</i>	<i>10/105 pln</i>
<i>Ciroc 0,04l</i>	<i>24 pln</i>

WHISKEY/ WHISKY

<i>Jack Daniel's Tennessee Whiskey 0,04l / 0,7l</i>	<i>18/280 pln</i>
<i>Jack Daniel's Tennessee Whiskey Honey 0,04l / 0,7l</i>	<i>18/280 pln</i>
<i>Jack Daniel's Tennessee Whiskey Fire 0,04l / 0,7l</i>	<i>18/280 pln</i>
<i>Jack Daniel's Tennessee Whiskey Rye 0,04l / 0,7l</i>	<i>18/280 pln</i>
<i>Gentleman Jack 0,04l / 0,7l</i>	<i>24/390 pln</i>
<i>Jack Daniel's Single Barrel 0,04l.....</i>	<i>30 pln</i>
<i>Chivas 0,04l / 0,7l</i>	<i>19/300 pln</i>
<i>Ballantine's 0,04l / 0,5l / 0,7l</i>	<i>15/180/210 pln</i>
<i>Jameson 0,04l</i>	<i>16/250 pln</i>
<i>Johnnie Walker Red 0,04l / 0,7l</i>	<i>15/240 pln</i>
<i>Johnnie Walker Black 0,04l / 0,7l</i>	<i>20/320 pln</i>
<i>Johnnie Walker Red Rye 0,04l / 0,7l</i>	<i>15/240 pln</i>
<i>Johnnie Walker Double Black 0,04l.....</i>	<i>30 pln</i>
<i>Tullamore Dew 0,04l//0,7l</i>	<i>16/250 pln</i>
<i>Tullamore Dew 12Y 0,04l</i>	<i>25 pln</i>
<i>Grant's 0,04l</i>	<i>15/240 pln</i>

BURBON

<i>Woodford Reserve 0,04l</i>	31 pln
<i>Jim Beam Black / Red Stag 0,04l</i>	17 pln
<i>Jim Beam 0,04l /0,7l</i>	16/250 pln

SINGLE MALT WHISKY

<i>GlenDronach 12YO 0,04l</i>	33 pln
<i>GlenDronach 18YO 0,04l</i>	82 pln
<i>BenRiach 10YO 0,04l</i>	31 pln
<i>BenRiach Curiositas 10YO 0,04l</i>	34 pln
<i>GlenGlassaugh Torfa 0,04l</i>	35 pln
<i>GlenGlassaugh Revival 0,04l</i>	31 pln
<i>GlenGlassaugh Evolution 0,04l</i>	31 pln
<i>Singleton 0,04l</i>	28 pln
<i>Lagavulin 0,04l</i>	45 pln

TEQUILA



HERRADURA

<i>Herradura Plata 0,04l</i>	32 pln
<i>Herradura Reposado 0,04l</i>	35 pln
<i>El Jimador Blanco 0,04l</i>	15 pln
<i>El Jimador Reposado 0,04l</i>	15 pln

GIN



<i>Gordon's 0,04l</i>	12 pln
<i>Bombay 0,04l</i>	16 pln
<i>Tanqueray 0,04l</i>	23 pln

RUM



<i>Captain Morgan White 0,04l</i>	<i>13 pln</i>
<i>Captain Morgan Black 0,04l</i>	<i>14 pln</i>
<i>Captain Morgan Spiced Gold 0,04l</i>	<i>14 pln</i>
<i>Bacardi Razz 0,04l</i>	<i>14 pln</i>
<i>Sailor Jerry 0,04l</i>	<i>15 pln</i>

WERMUT

<i>Campari 0,04l</i>	<i>13 pln</i>
<i>Martini Bianco 0,1l</i>	<i>13 pln</i>
<i>Martini Rosso 0,1l</i>	<i>13 pln</i>
<i>Martini Rosato 0,1l</i>	<i>13 pln</i>
<i>Martini Fiero 0,1l</i>	<i>13 pln</i>
<i>Martini Ekstra Dry 0,1l</i>	<i>13 pln</i>

LIKIER



CHAMBORD.

<i>Chambord Royal de France 0,04l</i>	<i>20 pln</i>
<i>Jagermeister 0,04l / 0,7l</i>	<i>13/200 pln</i>
<i>Cointreau 0,04l</i>	<i>15 pln</i>
<i>Malibu 0,04l</i>	<i>11 pln</i>
<i>Passoa 0,04l</i>	<i>11 pln</i>
<i>Archers 0,04l</i>	<i>9 pln</i>
<i>Baileys 0,04l</i>	<i>12 pln</i>

APEROL SPRITZ



23 pln