

# Śniadania / breakfast

🕒 07:00 - 12:00

## JAJECZNICA

3 jajka, szczypior, masło, pieczone pomidorki cherry, tosty z domowej chałki, mix liści (250 g) – 19 zł

Dodatki:

boczek – 4 szt. (55 g) + 9 zł

chorizo – 4 szt. (55 g) + 12 zł

mule w muszli – 10 szt. (~150 g) + 12 zł

## SCRAMBLED EGGS

3 eggs, chives, butter, roasted cherry tomatoes, leaf mix, homemade challah toasts (250 g) – 19 PLN

Extra:

bacon – 4 pcs (55 g) + 9 PLN

chorizo – 4 pcs (55 g) + 12 PLN

shell mussels – 10 pcs (~150 g) + 12 PLN

## TOST Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM

tosty z domowej chałki, jajecznica z 2 jajek, wędzony łosoś, awokado, pieczone pomidorki cherry, serek śmietankowy (350 g) – 46 zł

## SMOKED SALMON TOAST

homemade challah toasts, scrambled eggs, smoked salmon, avocado, roasted cherry tomatoes, cream cheese (350 g) – 46 PLN

## TOST AWOKADO

tosty z domowej chałki, 2 jajka poszete, marynowany w chili i kolendrze ser sałatkowy, awokado, pieczone pomidorki cherry, świeża bazylia (350 g) – 41 zł

## AVOCADO TOAST

homemade challah toasts, 2 poached eggs, salad cheese marinated in chili and cilantro, avocado, roasted cherry tomatoes, basil leaves (350 g) – 41 PLN



# ZAFISHOWANI

restaurant | wine bar & store



## BABY OŚMIORNICZKI

tosty z domowej chałki, 2 jajka sadzone, baby ośmiorniczki w sosie winno-maślanym z chili i czosnkiem, mix liści (320 g) – 45 zł

## BABY OCTOPUS

homemade challah toasts, 2 fried eggs, baby octopus in butter sauce based on wine, garlic and chili, leaf mix (320 g) – 45 PLN

Bestseller Restaurant Week!

## SZAKSZUKA

3 jajka poszete, aromatyczny sos pomidorowy, warzywa, marynowany w chili i kolendrze ser sałatkowy, oliwki, kolendra, domowa chałka (450 g) – 49 zł

## SHAKSHUKA

3 poached eggs, aromatic tomato sauce, vegetables, chili and coriander-marinated salad cheese, olives, coriander, homemade challah (450 g) – 49 PLN

## BAJGIEL

domowy bajgiel, jajecznica z 2 jajek, bekon, sos serowy cheddar, pieczone pomidorki cherry (330 g) – 46 zł

## BAGEL

homemade bagel, scrambled eggs, bacon, cheddar sauce, roasted cherry tomatoes (330 g) – 46 PLN

## TOST FRANCUSKI

tosty z domowej chałki w jajku, mascarpone, mus z białej czekolady i wanilii, owoce sezonowe (300 g) – 46 zł

## FRENCH TOAST

homemade challah toasts fried in eggs, white chocolate and vanilla mousse, seasonal fruit (300 g) – 46 PLN

Znajdź nas / Find us:



[www.zafishowani.pl](http://www.zafishowani.pl)

skanuj mnie!  
scan me!



## PANKEJKI

domowe pankejki (3 szt.), karmelizowane banany, borówki amerykańskie, syrop klonowy (250 g) – 37 zł

## PANCAKES

homemade pancakes (3 pcs), caramelized bananas, blueberries, maple syrup (250 g) – 37 PLN

Dodatki: boczek – 4 szt. (55 g) + 9 zł | Extra: 4 pcs (55 g) + 9 PLN

## MEAT LOVER

tosty z domowej chałki, 2 jajka sadzone, grillowane kietbaski chorizo, bekon, hiszpańska kaszanka morcilla, awokado, pieczone pomidorki cherry, serek śmietankowy (280 g) – 43 zł

## MEAT LOVER


homemade challah toasts, 2 fried eggs, grilled chorizo sausages, bacon, Spanish black pudding morcilla, avocado, roasted cherry tomatoes, cream cheese (280 g) – 43 PLN

## OWSIANKA

płatki owsiane, mleko owsiane, chia, banan, owoce sezonowe, prażone migdały, miód (350 g) – 34 zł

## PORRIDGE

oat flakes, oat milk, chia seeds, banana, seasonal fruits, roasted almonds, honey (350g) – 34 PLN

 Bufet – 89 zł / Buffet – 89 PLN

🕒 07:00 - 10:00

Waga produktów podana po obróbce termicznej. Do grup od 6 osób doliczana jest 12,5% opłata serwisowa. Lista alergenów dostępna u obsługi.

Weight of products given after heat treatment. A 12.5% service charge is added to groups of 6 or more. Allergen list available from the staff.



### DESER NA DOBRY POCZĄTEK DNIA

Proszę pytać obsługę

### DESSERT FOR A GOOD START OF THE DAY

Please inquire with our staff

Niniejsza oferta nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu przepisów prawa cywilnego. Ma ona charakter informacyjny.  
This offer does not constitute a commercial offer under civil law. It is for informational purposes only.

## zimne napoje / cold drinks

**COCA - COLA ZERO CUKRU / COCA - COLA** (250 ml) – 13 zł

**FANTA / SPRITE** (250 ml) – 13 zł

**KINLEY TONIC** (250 ml) – 13 zł

**KROPLA DELICE / KROPLA BESKIDU** (330 ml) – 11 zł

gazowana / niegazowana / sparkling / still

**CISOWIANKA PERLAGE / CLASSIQUE** (300 / 700 ml) – 11 zł / 19 zł

gazowana / niegazowana / sparkling / still

**FUZETEA** (250 ml) – 13 zł

brzoskwinia-hibiskus, cytryna / peach-hibiskus, lemon

**SOK CAPPY / CAPPY JUICE** (200 ml) – 12 zł

jabłko, pomarańcza / apple, orange

**SOK WYCISKANY / SQUEEZED JUICE** (200 ml) – 23 zł

pomarańcza, grejpfrut, mix / orange, grapefruit, mix

**LEMONIADA / LEMONADE** (300 / 700 ml) – 21 zł / 55 zł

**KAWA MROŻONA / ICED COFFEE** (180 ml) – 24 zł

## ciepłe napoje / hot drinks

**ESPRESSO** (26 ml) – 14 zł

**DOPPIO** (45 ml) – 21 zł

**AMERICANO** (150 ml) – 21 zł

**FLAT WHITE** (200 ml) – 21 zł

**CAPPUCCINO** (200 ml) – 18 zł

**CAFFÈ LATTE** (250 ml) – 18 zł

**HERBATA RICHMONT / RICHMONT TEA** (150 ml) – 21 zł

English Breakfast / Earl Grey / Green Gunpowder / Peppermint Green / Roiboos Sunrise / Pu-Erh Strawberry / Forest Fruit / Mango Maui / Mexican Dream / Raspberry-Pear

Mleko roślinne + 3 zł

Plant milk + 3 PLN



## Domowa mrożona herbata

### Homemade ice tea



#### ICED FLOW

Herbata Richmond English Breakfast, 20 ml sok z cytryny, 20 ml syrop waniliowy, mięta, lód, plaster cytryny (200 ml) - 23 zł

*Richmont English Breakfast tea, 20 ml lemon juice, 20 ml vanilla syrup, mint, ice, lemon slice (200 ml) - 23 PLN*

#### BOTANIC CHILL

Herbata Richmond Peppermint Green, 20 ml sok z cytryny, 20 ml syrop elderflower, mięta, lód, plaster cytryny (200 ml) - 23 zł

*Richmont Peppermint Green tea, 20 ml lemon juice, 20 ml elderflower syrup, mint, ice, lemon slice (200 ml) - 23 PLN*

#### PASSION POP

Herbata Richmond Mango Maui, 20 ml sok z cytryny, 20 ml syrop mango, 20 ml pulpa z marakui, lód, plaster cytryny (200 ml) - 23 zł

*Richmont Mango Maui tea, 20 ml lemon juice, 20 ml mango syrup, 20 ml passionfruit pulp, ice, lemon slice (200 ml) - 23 PLN*

#### BERRY CRUSH

Herbata Richmond Strawberry Pu-erh, 20 ml sok z cytryny, 20 ml syrop malinowy, 20 ml pulpa truskawkowa, lód, plaster cytryny (200 ml) - 23 zł

*Richmont Strawberry Pu-erh tea, 20 ml lemon juice, 20 ml raspberry syrup, 20 ml strawberry pulp, ice, lemon slice (200 ml) - 23 PLN*

## piwa regionalne / local beer

### BROWAR AMBER

Złote Lwy (300 ml / 500 ml, Lager) – 16 / 19 zł

Koźlak (500 ml, Bock) – 18 zł

IPA 0,5% (500 ml, IPA) – 18 zł (Bezalkoholowe, Non-alcoholic beer)



### BROWAR MIEJSKI SOPOT

Zafishowani (500 ml, Bohemian Pilsner) – 23 zł



### BROWAR BYTÓW

Pszenciczne (500 ml, Hefeweizen) – 22 zł

Bursztynowe (500 ml, Lager wiedeński / Vienna Lager) – 23 zł



## koktajle / cocktails

### APEROL SPRITZ

60 ml Aperol, 120 ml wino musujące, pomarańcza (180 ml) – 39 zł

*60 ml Aperol, 120 ml sparkling wine, orange (180 ml) – 39 PLN*

### MIMOZA

Wino musujące, sok pomarańczowy (150 ml) – 29 zł

*Sparkling wine, orange juice (150 ml) – 29 PLN*

### MOJITO

40 ml Takamaka, limonka, mięta, cukier trzcinowy, soda (180 ml) – 37 zł

*40 ml Takamaka, lime, mint, cane sugar, soda (180 ml) – 37 PLN*

## koktajle 0% / cocktails 0%

### WHERE IS MY APEROL SPRITZ?

Syrop orange spritz, Prosecco 0%, cytryna, soda (200 ml) – 26 zł

*Syrup orange spritz, Prosecco 0%, lemon, soda (200 ml) – 26 PLN*

### VIBRANTE -TONIC

Martini Vibrante 0,5%, Kinley Tonic, pomarańcza (200 ml) – 26 zł

*Martini Vibrante 0.5%, Kinley Tonic, orange (200 ml) – 26 PLN*

### DOLCE FAR NIENTE

Martini Floreal 0,5%, cukier, cytryna, soda (200 ml) – 26 zł

*Martini Floreal 0.5%, Kinley Tonic, orange (200 ml) – 26 PLN*

# ostrygi

**OSTRYGA FINE SAINT KERBER** – 22 zł

*najczęstszy wybór naszych gości*

**OSTRYGA CADORET FINE** – 26 zł

**ZESTAW  
3 OSTRYG**  
69 zł

**OSTRYGA CADORET SPECIAL** – 31 zł

limonka, szalotka, ocet sherry

# zupy

**ZUPA RYBNA** **BESTSELLER**

krewetka, owoce morza, pomidory, śmietana (200 ml) – 45 zł

**KREM Z KISZONYCH OGÓRKÓW**

jabłko szarej renety, pasta miso, jajko poszetywane, maślanka, zielony olej (200 ml) – 39 zł

# przystawki

**KREWETKI TYGRYSIE** **BESTSELLER**

sos winno-maślany, pietruszka, domowa brioche (5 szt.) – 59 zł

**CHRUPIĄCE KALMARY**

sałatka, sos aioli – (140 g) – 59 zł

**GRAVLAX**

łoso gravlax, mus z agrestu, jabłko szarej renety, maślanka, koperek, kawior z pstrąga, domowa brioche (100 g) – 61 zł

**TATAR Z POLSKIEJ POŁĘDWICY WOŁOWEJ**

majonez z kiszonych ogórków, sos Worcestershire, suszone żółtko, lokalne grzyby leśne (Bory Tucholskie), liście nasturcji i musztardowca, piklowana cebula, mini korniszon, chips z bagietki (90 g) – 69 zł

*produkt regionalny*

**ŚLEDŹ NA TRZY SPOSOBY** (120 g) – 58 zł

**DEGUSTACJA ŚLEDZIA W TRZECH ODSŁONACH**

**1. Klasyczny**

w oleju z cebulą (40 g)

**2. W śmietanie**

z jabłkiem (40 g)

**3. Po kaszubsku**

w pomidorach (40 g)

kawior z pstrąga, zielony olej



**WINE PAIRING**

Zapytaj obsługę o najlepszy dobór wina do Twojego dania. Chętnie pomożemy!



**PONAD 100  
ETYKIET  
Z CAŁEGO ŚWIATA**

Zajrzyj do naszej karty win.

Oferujemy wina na kieliszki oraz na butelki, a nasi kelnerzy służą pomocą w najlepszym wyborze.



**WINE STORE**

Przy zakupie wina na wynos atrakcyjne ceny!



# ZAFISHOWANI

restaurant | wine bar & store

## FISH PLATTER (do podziątu dla dwóch osób)

pieczona dorada (300-350 g), krab soft shell jumbo (65 g), krewetki (6 szt.), baby ośmiorniczki (50 g), ostrygi (2 szt.), mule (150 g), vongole (150 g), kalmary (150 g), stynki (150 g), emulsja winno-maślana, sos aioli, mix sałat z cytrusami – 499 zł

## dania główne

**FISH & CHIPS** **BESTSELLER**

połędwica z dorsza w cieście piwnym, miętowy groszek, sos tatarski, frytki (140 g + 150 g) – 75 zł

**KRAB BURGER**

krab soft shell jumbo, domowa brioche barwiona sepią, domowe kimchi, awokado, piklowana cebula, sos spicy mayo, frytki (65 g + 150 g + 150 g) – 78 zł

**MULE & VONGOLE**

sos winno-maślany, pieczywo (500 g) – 62 zł

**HALIBUT**

purée z pasternaku, szparagi (sezonowo), pesto z czosnku niedźwiedziego (160 g) – 95 zł

**STEK Z TUŃCZYKA** **CHEF'S CHOICE**

zielone warzywa, emulsja sojowa, sałatka wakame (180 g) – 109 zł

**PIECZONA DORADA** (w całości)

faszzerowana koprem włoskim, cytryną i czosnkiem niedźwiedzim, mieszane sałaty z selerem naciowym i jabłkiem, pestki, gnochchi z suszonymi pomidorami i kaparami (300-350 g) – 123 zł

**PIERŚ Z KURCZAKA SUPREME**

konfitowane ziemniaki, nowalijki z ziołami, truflowy demi-glacé (200 g) – 69 zł

**STEK Z KALAFIORA** 

potatki, dziki brokuł, mus z kalafiora, marchewka, zielony olej, pestki (310 g) – 58 zł

**OSSOBUCO CIELĘCE** **TOP**

purée ziemniaczane z musztardą francuską, brukselka, marchew, sos własny (250 g) – 117 zł

**POLSKA POŁĘDWICA WOŁOWA**

purée truflowo-ziemniaczane, fasolka szparagowa, demi-glacé (200 g) – 134 zł

**OPCJA SURF & TURF**

2 krewetki tygrysie + 27 zł

## dodatki

**FRYTKI**

(200 g) – 20 zł

*Dodatkowo polecamy:* Parmezan i masło truflowe + 7 zł

**FRYTKI Z BATATÓW**

(200 g) – 23 zł

*Dodatkowo polecamy:* Parmezan i masło truflowe + 7 zł

**WARZYWA GRILLOWANE**

(200 g) – 24 zł

**MIESZANE SAŁATY**

(200 g) – 21 zł

**PURÉE ZIEMNIACZANE**

(200 g) – 18 zł

**PURÉE ZIEMNIACZANE  
Z MUSZTARDĄ FRANCUSKĄ**

(200 g) – 20 zł

**ZIEŁONE WARZYWA Z EMULSJĄ SOJOWĄ**

(200 g) – 27 zł

## sosy

**AIOLI**

(40 g) – 9 zł

**TATARSKI**

(40 g) – 9 zł

**SPICY MAYO**

(40 g) – 9 zł

**DEMI-GLACE**

(40 g) – 9 zł

**PIEPRZOWY**

(40 g) – 9 zł

**OLIWA PREMIUM**



Autentyczna oliwa z oliwek extra virgin. Odmiana drzewa oliwnego Arbequina.

*Zamów i spróbuj:* (20 ml) - 8 zł

**WOŁOWINA PREMIUM**



Nasi dostawcy są wpisani na listę najlepszych producentów wołowiny na świecie. W ocenie konkursowej są brane pod uwagę takie walory jak: smak, kruchość oraz soczystość.

# dzieci

**ROSOŁEK**

bulion drobiowo-wołowy, makaron, warzywa (200 ml) – 21 zł

**FILECIKI Z KURCZAKA**

frytki, surówka z marchewki i jabłka / świeży ogórek (120 g) – 37 zł

**MAKARON SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE**

sos pomidorowy, mielone mięso wołowe (120 g) – 36 zł

**PUCHAREK LODÓW**

owoce, bita śmietana (2 gałki) – 24 zł

# desery

**FONDANT CZEKOLADOWY**

gałka lodów waniliowych, prażone migdały, owoce sezonowe (90 g + 50 g) – 29 zł

**ETON MESS** **CHEF'S CHOICE**

kruszona beza, krem cytrynowy, coulis z owoców leśnych, gałka lodów waniliowych, owoce sezonowe (200 g) – 31 zł

**SERNIK MONIKI**

palona biała czekolada, serek Philadelphia, maślane herbatniki, mus z pomorskiego rokitnika, owoce sezonowe (150 g) – 35 zł

**DESKA SERÓW REGIONALNYCH**

**PORCJA DEGUSTACYJNA** (dla jednej osoby)

100 g serów + 50 g dodatków – 49 zł

lub:

**DESKA DO PODZIAŁU** (dla dwóch osób)

150 g serów + 100 g dodatków – 79 zł



**WYTWÓRCA SERÓW RZEMIEŚLNICZYCH NA POMORZU**

100% naturalnych składników, Bez wzmocniaczy smaku i konserwantów, Naturalne zioła i przyprawy

Waga produktów podana po obróbce termicznej.  
Do grup od 6 osób doliczana jest 12,5% opłata serwisowa.  
Lista alergenów dostępna u obsługi.



skanuj mnie!



Znajdź nas:  | 

[www.zafishowani.pl](http://www.zafishowani.pl)