

## KOKTAJLE ALKOHOLOWE

Cuba Libre (Rum Havana 40 ml / Pepsi) / 26 zł  
Tom Collins (Gin Gordons 40 ml / Tonic) / 26 zł  
Whisky sour / 32 zł  
Mojito (Rum Havana 40 ml / woda gazowana / cukier trzcinowy / mięta) / 28 zł  
Aperol Spritz (Aperol / Prosecco / woda gazowana) / 29 zł  
Campari Spritz (Campari / Prosecco / woda gazowana) / 29 zł

## PIWO

Piwo Żywiec lane 300 ml / 12zł, 500ml / 16zł  
Piwo Żywiec 330 ml / 12zł, 500ml / 16zł  
Piwo Żywiec 0% 330 ml / 9 zł, 500ml / 12zł  
Piwo Żywiec APA 500 ml / 18 zł  
Piwo Żywiec Biały 500 ml / 18 zł  
Sok do piwa / 2 zł

## WÓDKA

Bols Marine 40 ml / 9 zł, 0,5 l / 80 zł  
Finlandia (Classic, Cucumber, Rose, Cranberry) 40 ml / 12 zł, 0,7 l / 160 zł  
Absolut 40 ml / 14 zł, 0,7 l / 170 zł  
Absolut Lime 40 ml / 16 zł, 0,7 l / 190 zł

## WHISKY

Ballantines 40 ml / 14 zł, 0,7 l / 140 zł  
Jameson 40 ml / 16 zł, 0,7 l / 160 zł  
Jim Beam 40 ml / 18 zł, 0,7 l / 180 zł  
Tullamore Dew 40 ml / 18 zł, 0,7 l / 180 zł  
Jack Daniels 40 ml / 22 zł, 0,5 l / 170 zł, 0,7 l / 250 zł  
Chivas Regal 12YO 40 ml / 32 zł, 0,7 l / 340 zł

## LIKIERY

Jagermeister 40 ml / 14 zł  
Baileys 40 ml / 14 zł

## GIN

Gordon's (Classic, Pink, Lemon, 0%) 40 ml / 16 zł  
Millhills (Classic, Pineapple) 40 ml / 18 zł  
Tanqueray 40 ml / 38 zł

## TEQUILA

Sierra Silver 40 ml / 14 zł, Gold 40 ml / 15 zł  
Salitos 40 ml / 24 zł

## RUM

Bacardi Dark Carta Negra, Gold Carta Oro 40 ml / 14 zł  
Havana 40 ml / 24 zł

## WINO BIAŁE

Vina San Esteban Classic Chardonnay  
150 ml / 18 zł, 0,75 l / 65 zł  
*Chile. Aromaty owoców tropikalnych i dojrzałych cytrusów. W smaku delikatne z akcentem świeżości.*

Marques De Reinoso Blanco Semidulce  
150 ml / 19 zł, 0,75 l / 70 zł  
*Hiszpania. Aromaty owoców egzotycznych (ananasa), gruszek, jabłka, cytrusów oraz niuansów nut floralnych.*

Villarielli Pinot Grigio Terre Di Chieti IGP 0,75 l / 75 zł  
*Włochy. Delikatne aromaty cytrusowe i kwiatowe z nutami mineralnymi. W ustach lekkie i świeże z zaznaczoną owocowością dojrzałych gruszek i subtelnie ziołowym finiszem.*

Seyval Winnica Turnau 0,75 l / 95 zł  
*Polska. Aromaty cytrusowe plotą tu swoją historię z kwietną łąką, uwypuklając zapach rumianku. W ustach prym wiedzie pomarańcza i grejfrut, dodając orzeźwienia do jabłkowego smaku.*

Solaris Winnica Turnau 0,75 l / 95 zł  
*Polska. Aromatyczność rozciąga się od tropikalności, gdzie odnajdziemy nuty mandarynek, mango czy nawet bananów, do zapachów owocowych sadów, Usta są skoncentrowane, pełne smaków papierówki i kruchej słodkiej gruszek. Grejfrutowa kwasowość dodaje delikatnej goryczki, intensyfikując tym inne smaki.*

## WINO CZERWONE

Vina San Esteban Classic Cabernet Sauvignon  
150 ml / 18 zł, 0,75 l / 65 zł  
*Chile. Aromaty owoców tropikalnych i ściętej trawy. W smaku delikatne z akcentem świeżości.*

Val Conde Crianza  
150 ml / 19 zł, 0,75 l / 70 zł  
*Hiszpania. Aromaty czerwonych ciemnych owoców leśnych oraz wanilii. Średnio zbudowane o aksamitnym finiszu.*

Villariellii Montepulciano d'Abruzzo DOP 0,75 l / 75 zł  
*Włochy. Aromaty czereśni i dojrzałych śliwek. W smaku lekkie, z podkreśloną słodyczą owoców leśnych, miękkimi taninami i delikatną, przyjemną świeżością.*

Khora Primitivo Di Puglia IGP 0,75 l / 85 zł  
*Włochy. Bogaty bukiet dojrzałych jeżyn i ciemnych czereśni z delikatnie zaznaczonym aromatem kwiatów. Pełne i okrągłe z nutami konfitury wiśniowej i gorzkiej czekolady. Długi finisz.*

## WINO MUSUJĄCE

Henry Varnay Demi Sec 0,75 l / 45 zł  
*Francja. Aromaty melona i brzoskwiń. W smaku czuć świeżość z wyraźną słodyczą.*

Henry Varnay Brut 0,75 l / 45 zł  
*Francja. Aromaty zielonego jabłka i melona. W ustach czuć cytrusy i jabłka, a w smaku jest lekkie i świeże.*



JACHTOWA

# Menu

Hotel & Restauracja Jachtowa

tel. 91 421 55 24, +48 791 558 933

e-mail: [recepja@jachtowa.szczecin.pl](mailto:recepja@jachtowa.szczecin.pl)

ul. Lipowa 5, 71-734 Szczecin

f [jachtowa1924](#) | [jachtowa](#)

[www.jachtowa.szczecin.pl](http://www.jachtowa.szczecin.pl)

## PRZYSTAWKI

Paprykarz a'la Jachtowa / 29 zł

*Makrela wędzona / dorsz / warzywa korzeniowe / papryka świeża / grzanki*

Krewetki w cieście ziemniaczanym / 39 zł

*Krewetki w cieście / rukola / pomidorki koktajlowe / grzanki / sos sweet chilli*

Grillowany ser halloumi / 38 zł 

*Ser halloumi / warzywa sezonowe / roszonek / sos żurawinowo-winny / grzanki / puder ziołowy*

Tatar wołowy / 46zł

*Polędwica wołowa / ogórek konserwowy / grzyby konserwowe / czerwona cebula / puder czosnkowy / suszone oliwki / jajko / grzanki*

## ZUPY

Rosół z makaronem własnego wyrobu / 29 zł

*Kura / makaron / warzywa korzeniowe*

Krem z pomidorów / 28 zł 

*Pomidory palatti / warzywa korzeniowe / crème fraîche*

Żurek / 35 zł

*Wędzonka / biała kielbasa / warzywa korzeniowe / ziemniaki / zakwas / jajko*

Rybna / 39 zł

*Dorsz / wywar rybno-warzywny / warzywa korzeniowe*

## SALATKI

Salatka z kozim serem i gruszką / 44 zł 

*Ser kozi / gruszka / mix sałat / świeże warzywa / winegret / karmelizowane orzechy włoskie*

Salatka z grillowanym kurczakiem / 39 zł

*Filet z kurczaka / mix sałat / pomidorki koktajlowe / warzywa sezonowe / migdały prażone / winegret*

Salatka z krewetkami 380 g / 46 zł

*Krewetki / mix sałat / warzywa sezonowe / pomidorki koktajlowe / migdały prażone / winegret*

## DODATKI

Frytki / 14 zł

Frytki z batatów / 16 zł

Warzywa gotowane / 16 zł

Mix sałat z sosem / 15 zł

## MAKARONY / PIEROGI

Agljo Oljo:

*Czosnek / szalotka / nać pietruszki*

• Z Krewetkami / 52 zł

• Z kurczakiem / 41 zł

• Z pomidorkami koktajlowymi i szpinakiem / 39 zł 

Makaron z kurczakiem w sosie gorgonzola / 44 zł

*Makaron pappardelle / gorgonzola / śmietana / świeży szpinak / pomidorki koktajlowe*

Pierogi z ziemniakami i serem 6 sztuk / 32 zł 

## DANIA GŁÓWNE

Schab panierowany / 54 zł

*Schab / frytki stekowe / kapusta maślana*

Żeberka z sosem BBQ / 62 zł / 72 zł

*Żeberka wieprzowe lub wołowe / puree chrzanowe / świeże warzywa*

Kurczak Supreme / 54 zł

*Kurczak Supreme / puree ziemniaczane / sos jeżynowo-winny / surówka sezonowa*

Burger wołowy / 49 zł

*Wołowina / pomidor / ogórek konserwowy / cebula / sałata / bułka pomidorowa / frytki stekowe*

Burger warzywny / 46 zł 

*Kotlet buraczany / pomidor / ogórek konserwowy / cebula / sałata / bułka / frytki stekowe*

Stek wołowy / 82 zł

*Polędwica wołowa / sos z zielonego pieprzu / frytki stekowe / grillowane warzywa*

Fish&chips / 50 zł

*Dorsz / frytki stekowe / surówka colesław*

Sandacz z soczewicą / 58 zł

*Sandacz / soczewica / gotowane warzywa / sos homarowy*

Dorsz w panierce orzechowej / 48 zł

*Dorsz / zapiekane ziemniaki gratin / sos żurawinowo-winny / warzywa sezonowe*

## DLA DZIECI

Chrupiący kurczak / 29 zł

*Filet z kurczaka / panko / frytki / świeże warzywa / ketchup*

Chrupiąca rybka / 36 zł

*Dorsz / panko / frytki / świeże warzywa / ketchup*

Makaron w sosie Napoli / 27 zł 

*Makaron papardelle / pomidory pelati / warzywa korzeniowe*

## DESERY

Deser Szefa / 29 zł

Lody z bitą śmietaną i ciepłymi owocami / 29 zł

*3 gałki lodów/ owoce sezonowe/ bita śmietana*

Ciasto dnia / 28 zł

Ciasto dnia na ciepło z lodami / 36 zł

## NAPOJE CIEPŁE

Espresso 25 ml / 9 zł

Espresso Doppio 50 ml / 11 zł

Americano 100 ml / 14 zł

Flat White 140 ml / 16 zł

Cafe Latte 220 ml / 18 zł

Cappuccino 200 ml / 18 zł

Herbata 250 ml / 13 zł

## NAPOJE BEZALKOHOLOWE

Sok Toma 200 ml / 9 zł

*(jabłko / pomarańcza / czarna porzeczka)*

Sok Toma 1 l / 24 zł

*(jabłko / pomarańcza / grejpfrut / czarna porzeczka)*

Napoje gazowane 200 ml / 9 zł

*(Pepsi / Pepsi Max / 7up / Mirinda / Schweppes)*

Napoje gazowane 850 ml / 22 zł

*(Pepsi / Pepsi Max / 7up / Mirinda)*

Lipton 200 ml / 9 zł

*(Zielona herbata / brzoskwinia / cytryna)*

Woda Aqua Carpatica 330 ml / 10 zł, 750 ml / 20 zł

*(gazowana / niegazowana)*

Sok wyciskany 200 ml / 22 zł

## DANIA I NAPOJE SEZONOWE

Informacje o menu specjalnym uzyskasz u obsługi restauracji