



ZATOKA ANIOŁÓW

Menu





Śniadania

ŚNIADANIA SERWUJEMY W GODZ. 9⁰⁰ – 11⁰⁰

(do każdego śniadania w cenie **5,-** podajemy do wyboru:
kawa - czarne lub białe Americano)

Naleśniki z serem i owocami 250 g 39,-
w sosie czekoladowym



Śniadanie polskie 200 g 45,-
z jajecznicą, sałatką i pomidorem
ser, szynka, podane z bułeczką

Śniadanie włoskie 200 g 45,-
Ciepły rogal z konfiturą owocową,
serek wiejski, sałatka owocowa



Śniadanie łebskie 250 g 49,-
2 jajka sadzone, chrupiący bekon,
panierowana kaszanka w chrupiącym PANKO,
szczypior, pieczywo i masło

Śniadanie anielskie 200 g 55,-
Chwałka z jajkiem w koszulce, wędzonym łososiem
i sałatką z sosem Mary-rose

Śniadanie francuskie 250 g 55,-
Chrupiące pieczywo tostowe, jajko sadzone, bekon,
kurczak sous vide, chrupiąca sałata, pomidor,
ogórek, czerwona cebula, domowy sos





Przystawki

Chipsy ze szprotek z majonezem ~200 g 32 , -
kolendrowym z cytryną ~400 g 38 , -

Podajemy z gorącymi bułeczkami

Chrupiące kaski z dorsza 130 g 39 , -

z sosem tatarskim i ciepłym pieczywem

Tatar z łebskiego śledzia 120 g 42 , -

*Bałtycki tatar ze śledzia z kaparami,
czerwoną cebulą, koprem i miodową musztardą,
podany z gorącymi bułeczkami*

Smażone krewetki z oliwą 49 , -

*6 szt. anielskich krewetek z ziołami, czosnkiem
i chilli, podane z ciepłą bułeczką*

Mule w ziołach, czosnku
i chili 350 g 55 , -

Serwowane na patelni z bułeczkami

Tatar z łososia na grzance 180 g 59 , -

Guacamole z piklami własnej roboty i salsa chilli





Zupy

Rosół złocisty 250 ml 27 ,-

Aromatyczny bulion z makaronem i zieloną pietruszką

Krem z pomidorów 250 ml 29 ,-

z oliwą ziołową i grzankami

Zupa szpinakowa z jajkiem 250 ml 29 ,-

*Aromatyczna wiosenna zupa szpinakowa
podana z jajkiem i młodymi ziemniakami*



Chrzanowa z grzankami 250 ml 32 ,-

*Aromatyczny krem z białych warzyw
z dodatkiem chrzanu*



Łebski żurek 250 ml 36 ,-

z białą kielbasą i jajkiem, pieczywo

Anielska zupa rybna 250 ml 38 ,-

*Węgierska zupa rybna (Halaszle) aromatyczna
lekko pikantna zupa pachnąca aromatyczną papryką,
pomidorami i czosnkiem podana z mulami.*





Sałaty

Z palonym kozim serem 200 g
i karmelizowanym burakiem



45 ,-

*Chrupiące liście sałat z domowym winegrette,
zielonym ogórkiem, pomidorem, rzodkiewką,
oliwą, prażonym ziarnem słonecznika
oraz ciepłą bułeczką*

Sałatka z ziołowym kurczakiem
sous-vide 150 g

45 ,-

Gotowanie mięsa w stałej, niskiej temperaturze to podstawa metody sous vide. Od wyboru temperatury zależy efekt, jaki osiągniemy. Przy gotowaniu kurczaka powinniśmy zastosować temperaturę między 60 a 66°C. Najczęściej stosuje się temperaturę środkową, czyli 63°C Dzięki temu typu obróbki nasz kurczak jest soczysty i pełen smaków

*Chrupiące liście sałaty z domowym dressingiem,
zielonym ogórkiem, pomidorem, rzodkiewką,
oliwą, papryką i czerwoną cebulą
oraz ciepłą bułeczką 150 g*

Sałatka z cytrusami i pieczonymi
krewetkami 150 g

59 ,-

Łosoś grillowany 150 g
marynowany w cytrusach

59 ,-

*Chrupiące liście sałaty z domowym winegrette,
zielonym ogórkiem, pomidorem, rzodkiewką,
oliwą, owocami granatu, czarnym sezamem
oraz chrupiącą pieczywą 150 g*





Burgery

W zestawie do wyboru fryty steakowe lub fryty z batata

Burger z boczniaka 200 g



49 ,-

*Bułka maślana, chrupiące liście sałaty, pikle,
pomidor, chrupiąca czerwona cebula,
domowy sos*

Fish Burger 200 g

55 ,-

Czarny fish burger z piklami i sosem tatarskim

Burger z dzika 200 g

59 ,-

*Bułka maślana, chrupiące liście sałaty, pikle,
pomidor, chrupiąca czerwona cebula,
domowy sos z pieczonej papryki*

Burger wołowy 200 g / podwójny 400 g

59/69 ,-

*Czarna bułka, chrupiące liście sałaty, pikle,
pomidor, chrupiąca czerwona cebula, jalapenio,
placek ziemniaczany, bekon,
ser Cheddar, sos bbq z bourbonem*

Burger anielski ser 200 g

59 ,-

*Bułka maślana, ser czeski panierowany, pikle,
chrupiąca sałata, bekon, sos tatarski*





Dania główne

Roladka z kurczaka ze szpinakiem 49 ,-
w sosie serowym 180 g

*Podana z kopytkami i sałatką z pomidorków
koktajlowych z czarnym sezamem*

Kluski śląskie 200 g 49 ,-

*podane z aromatycznym ratatuj warzywnym
z palonym serem kozim, orzechami nerkowca i orzeźwiającą miętą*



Kotlet schabowy po anielsku 250 g 55 ,-

*pieczone ziemniaczki z czosnkiem i tymiankiem,
młodą kapustą zasmażana z koperkiem*

Anielskie żebro wieprzowe 400 g 59 ,-

*podane w czosnku lub bbq, frytkami
i chrupiącym mixem sałat oraz sosem*

Skoki z królika 250 g 59 ,-

*w sosie śmietanowym, z warzywami konfitowanymi
i kopytkami*

Pierś z kaczki Sous-vide 250 g 65 ,-

*z purée pietruszkowo chrzanowym, sosem żurawinowym
i konfitowanymi warzywami*

Aromatyczny gulasz z dzika 200 g 65 ,-

*z plackami ziemniaczanymi, zestawem surówek
i kwaśną śmietaną*

Delikatna duszona cielęcina 250 g 69 ,-

*z kluskami śląskimi
z sosem własnym i zestawem surówek*





Steki wołowe sezonowane

Patrz lodówka do sezonowania wołowiny (min 350 g)

Rib-eye (antrykot b/k) 45 ,- /100 g

T-bone 55 ,- /100 g

New York (rostbef z/k) 45 ,- /100 g

Steki w zestawie z frytkami, 2 domowymi
sosami i chrupiącym mixem sałat

Steki wołowe

Polędwica (250g) 180 ,- / zestaw.

Steki w zestawie z frytami, 2 domowymi
sosami i chrupiącym mixem sałat





Ryby

Miętus w sosie serowym 180 g z kopytkami i szpinakiem	55 ,-
Soczysty sandacz 200 g <i>podany z kremowym purée ziemniaczanym i surówką z kiszzonego ogórka</i>	59 ,-
Karmazyn pieczony 200 g <i>z ratatouille warzywnym, masłem ziołowym i pieczonymi ziemniakami</i>	59 ,-
Halibut marynowany 200 g <i>marynowany w soku z cytryny i tymianku z frytkami i surówką z kiszzonej kapusty</i>	65 ,-
Soczysty łosoś 200 g <i>marynowany w cytrusach podany z frytkami z batata, mixem sałat i majonezem kolendrowym z cytryną i chilli</i>	69 ,-

Ryby smażone

klasycznie smażona rybka w mące kukurydzianej

Flądra 100 g	16 ,-
Dorsz filet 100 g	19 ,-
Sandacz 100 g	19 ,-
Miętus 100 g	19 ,-
Halibut 100 g	22 ,-
Łosoś dzwonek 100 g	25 ,-





Dania mączne

Naleśniki z serem podane z sosem owocowym i świeżymi owocami 180 g		39 ,-
Staropolskie pierogi z sandaczem 6 szt		39 ,-
Dzikie pierogi z okrasą z bekonu rzodkiewkami i chrupiąc rucolą 6 szt.		45 ,-

Menu dla dzieci

Zupka dla dzieci 1/2 porcji rosół lub krem pomidorowy 150 ml	22 ,-
Kids Rybka 120 g <i>Fileciki rybne podawane z frytkami i surówką</i>	35 ,-
Kids Kurczak 120 g <i>Panierowane kawałki kurczaka podawane z frytkami i surówką, ketchup</i>	35 ,-
Kids Mini Burger 120 g <i>1 mini burger podany z frytkami i ketchupem</i>	35 ,-





Dodatki

Frytki z batatów 200 g	22 ,-
Grube fryty 200 g	16 ,-
Pieczone ziemniaki z tymiankiem 150 g	16 ,-
Surówka z kapusty kiszonej 150 g	14 ,-
Surówka biały colesław 150g	14 ,-
Surówka czerwony colesław 150g	14 ,-
Mix sałat 150g	14 ,-
Buraczki zasmażane 150g	14 ,-
Kapusta zasmażana 150g	14 ,-

Sosy

Czosnkowy - 30 ml	8 ,-
Mary-rose - 30 ml	8 ,-
Majonez kolendrowy z cytryna i chilli - 30 ml	8 ,-
Bbq - 30 ml	8 ,-
Tatarski - 30 ml	8 ,-
Kolendrowy - 30 ml	8 ,-
Ketchup - 30 ml	6 ,-





Desery

Panna cotta 80 g	29 ,-
Crème brûlée 80 g	29 ,-
Tiramisu 100 g	35 ,-
Brownie z sosem owocowym 130 g i owocami sezonowymi	38 ,-
Sernik Szefa Kuchni z owocami 200 g	38 ,-

Puchary lodowe Grycan 39 ,-

- **Deser czekoladowo-waniliowy 200 g**
*kompozycja tradycyjnych lodów czekoladowo-waniliowych
z dodatkiem bitej śmietany i polewy czekoladowej*
- **Deser owocowy 200 g**
*Lekki deser skomponowany z sorbetu z truskawek oraz cytryn,
z dodatkiem polewy truskawkowej oraz plastrów pomarańczy*





Kawy

Espresso 30 ml / Doppio 60 ml	11 ,- / 15 ,-
Americano (czarna kawa) 150 ml	16 ,-
Cappuccino 250 ml	18 ,-
Flat White 250 ml	16 ,-
Caffè latte 200 ml	20 ,-
Iced latte 200 ml	19 ,-
Mrożona kawa z bitą śmietaną 330 ml	25 ,-
Tonic Espresso 250 ml	17 ,-
Kawa parzona 350 ml	15 ,-
Kakao 350 ml	15 ,-

Herbaty (Eilles Tee) 300 ml

Assam Special Broken <i>Mocna, czarna herbata z północnych Indii</i>	16 ,-
Earl Grey Premium Leaf <i>Czarna herbata z bergamotką</i>	16 ,-
Asia Superior Green Tea Leaf <i>Delikatna zielona herbata z Chin</i>	16 ,-
Diamond Bio Jasmine Tea <i>Zielona aromatyzowana herbata liściasta</i>	16 ,-
Summer Berry <i>Mieszanka owoców do zaparzenia, z hibiskusem i truskawką</i>	16 ,-
Herbal Garden <i>Herbata Rooibos wzbogacona o blend trawy cytrynowej, mięty i rumianku</i>	16 ,-
Herbaty rozgrzewające 400 ml malinowa / pomarańczowa / jabłkowa	29 ,-





Napoje

Sok pomarańczowy 0,2l	11 ,-
Sok jabłkowy 0,2l	11 ,-
Sok z czarnej porzeczki 0,2l	11 ,-
Sok pomidorowy 0,2l	11 ,-
Sok wyciskany (pomarańczowy/grejpfrutowy) 0,2l	22 ,-
Coca-cola 0,2l	11 ,-
Fanta 0,2l	11 ,-
Sprite 0,2l	11 ,-
Fuzetea 0,2l	11 ,-
Tonic Kinley 0,2l	11 ,-
Woda mineralna gazowana 0,33l	10 ,-
Woda mineralna niegazowana 0,33l	10 ,-
Lemoniada - cytrynowa / arbuzowa / mango	
~ 0.3 l	20 ,-
~ 1.0 l	32 ,-
Dzban wody (1 liter)	19 ,-
Dzban soku (1 liter)	25 ,-





Piwo



BECZKOWE:

Książęce złote Pszeniczne (0,3 l)	15 ,-
Książęce złote Pszeniczne (0,5 l)	18 ,-
Pilsner Urquell (0,4 l)	20 ,-

BUTELKOWE:

Książęce IPA 0,5 l	18 ,-
Książęce Ciemne Łagodne 0,5 l	18 ,-
Książęce Czerwony Lager 0,5 l	18 ,-
Zatoka Aniołów Pils 0,5l	20 ,-



Piwo bezalkoholowe

Lech Free 0% lager (0,3 l)	14 ,-
Lech Free 0% limonka z miętą albo owocowy 0,3 l	14 ,-





Alkohole

Wódka

Żołądkowa Gorzka 40 ml	12 ,-
Stock Prestige 40 ml	14 ,-
Finlandia 40 ml	16 ,-
Chopin Potato Vodka 40 ml	22 ,-
Chopin Rye Vodka 40 ml	24 ,-
Belveder 40 ml	25 ,-
Grey Goose 40 ml	25 ,-
U`Luvka 40 ml	26 ,-

Podole Wielkie Gorzelnia Regionalna

Okowita Żyto, Jęczmień,	
Pszenica, Ziemniak 40 ml	22 ,-
Wódka Ziemniak, Żyto 40 ml	25 ,-
Belvedere Single Estate Rye	
Smogóry Forest 40 ml	39 ,-
Polugar 40 ml	44 ,-
Royal Dragon Imperial 23 Karaty 40 ml	55 ,-

Stock 0,5 l	120 ,-
Stock 0,7 l	150 ,-

Finlandia 0,5 l	150 ,-
Finlandia 0,7 l	190 ,-





Alkohole

Rum 40 ml

HAVANA CLUB CUBA	16 ,-
DICTADOR 10 COLOMBIAN	24 ,-
DICTADOR 12	28 ,-
DICTADOR 20	45 ,-
DON PAPA PHILLIPHINES	33 ,-
DON PAPA 10	90 ,-
PLANTATION ORGINAL DARK BARBADOS	18 ,-
PLANTATION 3 STARS RUM JAMAICA, BARBADOS, TRINIDAD	20 ,-
PLANTATION JAMAICAN RUM	
XAMACA SPECIAL DRY	32 ,-
FOURSQUARE RUM 2005 BARBADOS	90 ,-
RON BARCELO IMPERIAL	38 ,-

Gin 40 ml

LARIOS 12 PREMIUM GIN -SPAIN	16 ,-
TANQUERAY NO.TEN LONDON	18 ,-
ROKU GIN JAPAN	20 ,-

Likiery 40 ml

BECHEROVKA	15 ,-
JAGERMEISTER	16 ,-

Tequila 40 ml

OLMECA SILVER	16 ,-
OLMECA GOLD	16 ,-
MANGAROCA CACHCACA	16 ,-
MEZCAL LAJITA	24 ,-





Alkohole

Vermuth 40 ml

LILIET	12 ,-
MARTINI BIANCO 80 ml	16 ,-
MARTINI ROSSO 80 ml	16 ,-
DOLIN	17 ,-
CARLO ALBERTO ROSSO	22 ,-

Brandy / Cognac / Armagnac 40 ml

BRANDY PILSKA XO	25 ,-
COGNAC HENNESY VS	27 ,-
COGNAC HENNESY FINE DC	35 ,-
COGNAC LHERAUD COVE 20	99 ,-
ARMAGNAC BARON GASTON XO	140 ,-
COGNAC DELAMAIN	60 ,-
REMY MARTIN XO	70 ,-
REMY MARTIN VSOP	28 ,-
HARDY LEGARD 1863	34 ,-
DUPUY COGNACT 1852 XO	70 ,-
DEMONIO DE LOS ANDES	22 ,-

METAXA 5	12 ,-
METAXA GRANDE FINE	22 ,-
METAXA GRANDE FINE BLUE	28 ,-

Prosecco

PROSECCO KIELISZEK	20 ,-
--------------------	-------

Grzaniec

GRZANIEC	25 ,-
----------	-------

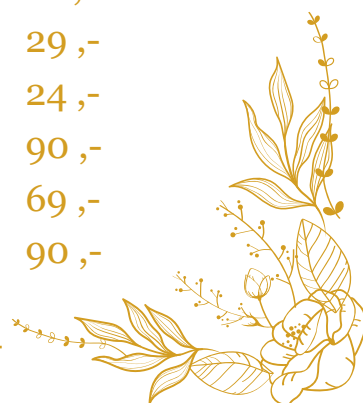




Alkohole

Whisky / Whiskey - 40 ml

JIM BEAM	12 ,-
JIM BEAM RYE	14 ,-
JIM BEAM BLACK	14 ,-
BALANTINES FINEST	16 ,-
MONKEY SHOULDER	16 ,-
JAMESON IRYCH WHISKY	18 ,-
MAKERS MARK 46	18 ,-
JACK DANIELS	20 ,-
JACK DANIELS No.5	20 ,-
BENRIACH 10	22 ,-
NIKKA	22 ,-
CHIVAS REGAL 12	22 ,-
TAGOUCHI JAPAN	24 ,-
LAPHROQIG 10	26 ,-
ARDBEG	28 ,-
MAKERS MARK 101	38 ,-
GLENFARCLAS 18	49 ,-
ROYAL SALUTE 21	59 ,-
GLENFIDDDICH 12	16 ,-
GLENFIDDDICH 15	24 ,-
GLENFIDDDICH 18	38 ,-
GLENFIDDDICH 21	75 ,-
GLENFIDDDICH 23	150 ,-
TULLIBARDINE 500	18 ,-
JOHNNIE WALKER 18	29 ,-
JOHNNIE WALKER BLACK 12	24 ,-
JOHNNIE WALKER BLUE	90 ,-
THE YAMAZAKI 10	69 ,-
MAC'NAIR'S 21	90 ,-





Koktajle bezalkoholowe

PROSECCO BEZALKOHOLOWE 15 ,-

MANGO NECTAR 22 ,-

40 ml Puree z mango lub marakui,
20 ml sok z cytryny, 30 ML syrop cukrowy,
30 ml woda, lód

FROG 24 ,-

80 ml soku grejpfrutowego, 60 ml soku ananasowego,
40 ml bezalkoholowego likieru Blue Curacao

MOHITO BEZALKOHOLOWE 22 ,-

limonka, woda, sok z cytryny, cukier trzcinowy, soda

PINACOLADA 24 ,-

80 ml soku ananasowego,
80 ml syropu kokosowego, lód

RELAX ON THE BEACH 24 ,-

160 ml soku pomarańczowego,
100 ml syropu grenadyna,
60 ml wody gazowanej,
dwa plastry pomarańczy

KSIEŻNICZKA 24 ,-

sok malinowy, woda gazowana,
owoce, brokat jadalny





Koktajle alkoholowe

APEROL SPRITZ / PODWÓJNY APEROLL 50 ml Aperol, Prosecco, woda gaz, pomarańcza podwójny - 100 ml Aperol	39 / 49 ,-
ARBUZOWA FANTAZJA 40 ml rum Havana, lód, syrop arbuzowy, Sprite, arbuz	39 ,-
GIN, TONIC, ROZMARYN 50 ml Gin, Tonic , cytryna, rozmaryn, lód	35 ,-
HUGO Prosecco, syrop Elderflower, sok z limonki, woda gaz, cytryna, mięta, lód	35 ,-
MIMOSA 75 ml Prosecco, 75 ml sok pomarańczowy	25 ,-
MOHITO, PODWOJNE MOHITO Rum Havana 3, 40 ml, limonka, cukier trzcinowy, mięta, woda gaz., lód	32 / 49 ,-
MANGO DAIQUIRI 120 ML Havana 3, 50 ml, puree z mango i marakui, sok z cytryny, syrop cukrowy	32 ,-
SEX ON THE BEACH 330 ml Malibu 30ml, likier brzoskwiniowy 30 ml, Stock wódka 20ml, soki pomarańczowy i żurawinowy	32 ,-
WHISKEY SOUR 200 ml Jim Beam 60ml, białko, sok z cytryny, syrop cukrowy, Angostura Bitter	35 ,-
VODKA SOUR 200 ml Wódka Stock 60ml, białko, sok z cytryny, syrop cukrowy, Angostura Bitter	32 ,-
CAMPARI TONIC Campari, tonic, woda, pomarańcza	32 ,-





Koktajle alkoholowe

PORN STAR MARTINI <i>40 ml wódka, 20 ml puree z marakui, sok z cytryny, syrop cukrowy, obok w kleszku Prosecco</i>	40 ,-
CUBA LIBRE <i>Rum Havana, limonka, cola</i>	32 ,-
GWIAZDA ŁEBY <i>60 ml Gin, 15 ml Cointreau, 25 ml sok z cytryny, 15 ml syrop malinowy, brokat jadalny</i>	39 ,-
ESPRESSO MARTINI <i>40 ml wódki , 15 ml Kahula, 10 ml syrop cukrowy, 30 ml Prosecco</i>	30 ,-
NEGRONI <i>30 ml Gin, 30 ml Campari, 30 ml czerwony Vermuth</i>	49 ,-





Wykaz alergenów:

1. Zboża zawierające gluten(tj. pszenica, żyto, owies, jęczmień, pszenica orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe) oraz produkty pochodne.
2. Skorupiaki i produkty pochodne:
 1. Jaja i produkty pochodne
 2. Ryby i produkty pochodne
 3. Orzeszki ziemne (orzeszki arachidowe) i produkty pochodne
 4. Soja i produkty pochodne
 5. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)
 6. Orzechy tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pekan, orzechy brazylijskie, pistacje / orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy Queensland i produkty pochodne.
 7. Seler i produkty pochodne
 8. Gorczyca i produkty pochodne
 9. Nasiona sezamu i produkty pochodne
 10. Dwutlenek siarki i siarczany w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10mg / litr w przeliczeniu na SO₂
 11. Łubin i produkty pochodne
 12. Mięczaki i produkty pochodne

