



Restauracja Natural Przystań przy plaży

Dania w Restauracji Natural Przystań to nie żywność przetworzona
typu fast food.

Nie akceptujemy:

zup w proszku
sosów w proszku
deserów w proszku

A tworzymy:

dania z naturalnych składników
bez konserwantów i przetworzonej żywności
ręcznie wyrabiamy min. makarony, kopytka, pierogi.

English version menu



Scan me



Zupy

Bulion z perliczki

z domowym makaronem i natką pietruszki

23 zł | 300 ml

Pikantna zupa rybna

z aromatycznym akcentem suszonych owoców

35 zł | 300 ml

Zupa orientalna z krewetkami

gotowana na mleku kokosowym, podana z chrupkami
warzywami

35 zł | 300 ml

Żurek z jajkiem i kielbasą

26 zł | 170 ml



Salaty

Sałata z polędwiczką i boczkiem

sałata rzymska, polędwiczka, grillowany boczek,
sos cezar z anchois, pomidory koktajlowe,
płatki parmezanu, prażony słonecznik

45 zł | 350 g

Sałata z krewetkami

sałata rzymska, krewetki,
sos vinegret żurawinowo-malinowy

55 zł | 350 g





Makarony

Makaron udon z polędwiczką

polędwiczka, papryczka chili, marchew, sezam, ocet
ryżowy, sos sojowy

59 zł | 350 g

Tagiatelle z krewetkami

i szpinakowym pesto

krewetki, pomidor koktajlowy, papryczka chili,
parmezan

59 zł | 350 g





Regionalne

Pierogi z kaczką
podane z cebulką i boczkiem

39 zł | 300 g

Pierogi z jagodami
z musem jagodowym, podawane ze śmietaną

39 zł | 300 g | 8 szt

Kopytka, kurczak i grzyby
domowe kopytka w sosie grzybowym i grillowanym
kurczakiem z czarnuszką

49 zł | 400 g

Placki ziemniaczane
ze śmietaną

38 zł | 350 g

Placki ziemniaczane
z sosem grzybowym

40 zł | 400 g



A close-up photograph of a roasted meat dish, likely a pork knuckle, garnished with fresh rosemary sprigs. The meat is cooked to a golden-brown, crispy texture and is served on a piece of parchment paper.

Miesa

Limonkowa pierś

z sosem z suszonych pomidorów, puree ziemniaczanym i warzywami na parze

54 zł | 450 g

Pieczona połowa kaczki

z domowymi kopytkami, karmelizowaną śliwką i glazurowanymi buraczkami

71 zł | 450 g

Grillowany stek z karkówki

z ziemniakami opiekanymi i sałatą z malinowo-żurawinowym vinegret

66 zł | 450 g

Żeberka w sosie bbq

z frytkami steakhouse, surówką z białej i czerwonej kapusty

65 zł | 450 g

Stek z polędwicy wołowej

z frytkami steakhouse, trzema sosami i warzywami grillowanymi

110 zł | 450 g



Burgerownia

Dobry byk

58 zł | 400 g

wołowina, karmelizowana czerwona cebula, biała i czerwona kapusta, cheddar, sos majonezowy, piklowane ogórki, papryczka jalapeno

Becon bomb

56 zł | 400 g

wołowina, becon, cheddar, karmelizowana czerwona cebula, sałata, ogórek, papryczka jalapeno, sos majonezowy

Wół w tropikach

54 zł | 400 g

wołowina, cheddar, sałata, ananas, pomidor, sos majonezowy, papryczka jalapeno



Ryby

Smażony jesiotr

z sosem koperkowo - kaparowym, ziemniakami puree
i surówką z kapusty białej i czerwonej

89 zł | 400 g

Kremowy sandacz ze szpinakiem

z suszonymi pomidorami, kaparami i sosem
śmietanowym, podany z puree ziemniaczanym oraz
sałata z vinegretem malinowo-żurawinowym

72zł | 400 g

Pstrąg w całości z rozmarynem

z ziemniakami opiekanymi i warzywami z wody

65zł | 400 g





Na dzieci

Domowy rosół
z domowym makaronem

19zł | 250 ml

Lizaki drobiowe
pierś z kurczaka w panko z frytkami i mizerią

28zł | 350 g

Pierogi z jagodami
z musem jagodowym, podawane ze śmietaną

25zł | 200 g | 5 szt

Burger drobiowy
pierś z kurczaka, sałata, pomidor,
ogórek, sos majonezowy

40zł | 300 g



Vege

Makaron ryżowy

Makaron ryżowy z warzywami grillowanymi z dodatkiem parmezanu

45 zł | 300 g

Bocznik curry z ciecierzycą

żółte curry, warzywa, ciecierzycza

39 zł | 300 g

Dodatki

Kopytka 12zł | 150 g

Ziemniaki opiekane 12zł | 150 g

Frytki 12zł | 150 g

Bukiet sałat 12zł | 200 g

Mizeria 9zł | 150 g

Warzywa grillowane 10zł | 150 g



Desery

Beza z mascarpone
i sosem malinowym

28 zł | 200 g

Sernik nowojorski
z sosem i świeżymi owocami

29 zł | 200 g

Lody rzemieślnicze Natural
z polewą czekoladową lub sosem malinowym

29 zł | 200 g



Drinki alkoholowe

Aperol Spritz

prosecco, aperol, woda gazowana, pomarańcza

35zł

Sarti Spritz

sarti, prosecco, woda gazowana, wata cukrowa

35zł

Hugo Spritz

prosecco, syrop z kwiatu białego bzu ,
mięta, limonka

30zł

Pornstar martini

bols marine waniliowy , prosecco, pasoa
syrop waniliowy, puree z marakui

35zł

Be-Ton

becherovka, sok z cytryny, tonic

27zł

Whisky sour

tullamore whisky, białko jaja, syrop cukrowy,
sok z cytryny

32zł

Mohito

rum, mięta, limonka, woda gazowana

30zł

Margarita

tequila salitos, triple sec, sok z limonki

30zł



Drinki 0%

Mohito free

mięta, limonka, cukier brązowy, woda gazowana

24zł

Aperitivo free

prosecco 0%, woda gazowana, pomarańcza

28zł

Cordino 0%

cordino, woda gazowana, pomarańcza

28zł

Świeże soki

Jabłko 100%

19 zł/250 ml

Pomarańcza 100%

23 zł/250 ml

Grejfrut 100%

23 zł 250 ml



Napoje zimne

Soki owocowe

pomarańcza, jabłko, czarna porzeczka

9zł

Napoje gazowane

pepsi, pepsi light, 7up, mirinda, tonic

10zł

Kwas chlebowy

11zł

Woda mineralna

gazowana, niegazowana

7zł

Kawa mrożona

espresso, mleko, syrop waniliowy, bita śmietana

18zł

Herbata mrożona

owocowa herbata, lód, owoce

18zł



Napoje gorące

Herbata czarna

ceylon gold, earl grey

14zł

Herbaty zielone i białe

grunpoder green, green jasmine, peppermint green

14zł

Herbaty owocowe

peach lemon star, mexican dream, forest fruits

14zł

Espresso/Dopio

10 zł/14 zł

Cafe crema

12zł

Americano

15zł

Cappucino

16zł

Latte Macchiato

18zł

Mleko roślinne + 4 zł



Browar Kormoran

18 zł | 500ml

Wiśnia w piwie

lager z naturalnym sokiem wiśniowym

Śliwka w piwie

lager z naturalnym sokiem śliwkowym

Warmińskie rewolucje

chmielowy lager

Witbitter

pszeniczny lager

Świeże

lager

Miodne

ciemne piwo z prawdziwym miodem

0%

bezalkoholowe pszeniczne

A vertical photograph on the left side of the menu shows two glasses of beer. The glasses have thick salt rims and contain a golden beer with a lime wedge floating in each. The background is dark, and the lighting highlights the condensation on the glasses and the texture of the salt.

Pina

Grimbergen balanche 0,3 / 0,5 l 25/16 zł

Carlsberg 0,3 / 0,5 l 12/15 zł

Kronenbourg 0,3 / 0,5 l 16/25 zł

Piwo bezalkoholowe 15 zł

Gin

Gin Białowieski 19 zł/40ml

Gin Tenjaku 23zł/40ml

Tegquila i Rum

Salitos silver 23zł/40ml

Salitos gold 25zł/40ml

Bacardi silver 23zł/40ml

Bacardi gold 25zł/40ml



Whisky

Tullamore Dew 21zł/40ml

Glenfiddich 12 YO 35zł/40ml

Monkey Shoulder 29zł/40ml

Jack Daniels 19zł/40ml

Jameson 19zł/40ml

Brandy Koniak

Metaxa 5 YO 25zł/40ml

Metaxa 12 YO 32zł/40ml

Likiery

Jagermeister 20zł/40ml

Becherovka 20zł/40ml



Wódka

Żubrówka czarna

15zł/40ml

Żubrówka Bison grass

13zł/40ml

Bols Marine

15zł/40ml

Finlandia

19zł/40ml

Wódka Joplica smakowa

14 zł/40ml

Gorzka

Gorzka z miętą

Wiśniowa

Pigwowa

Cytrynowa

Deska degustacyjna

4 smaki wódki po 20 ml

20 zł



Lato na talerzu

Lemoniada marakuja

19zł/ 300 ml

29zł/l

Botwinka na serwatce

23 zł | 300 ml

Zupa gulaszowa

Młode ziemniaki/sałata ze świeżych warzyw

35 zł | 300 ml

Panierowany schab z kością

Młode ziemniaki/sałata ze świeżych warzyw

59 zł | 450 g

Kopytka ze śmietaną i truskawką
z cynamonem

39 zł | 450 g

Tatar wołowy

z marynowaną czerwoną cebulą, marynowanymi
grzybkami, kaparami, podany z pieczywem
i masłem ziołowym

49 zł | 130 g

Tarta z rabarbarem

24 zł | 200 g