



*Oferta*

OKOLICZNOŚCIOWA



2023  
2024



# Menu serwowane

AMUS BOUCHE OD SZEFA KUCHNI  
ANNY STRAŻYŃSKIEJ

## PRZYSTAWKI (jedna do wyboru)

- **KREWETKI KAPITANA** czosnek / pomidor pelati / oliwa szczypiorkowa
- **KASZANKA SWOJSKA** boczniak / masło / czosnek / cebula
- **GUACAMOLE** awokado / cebula / limonka / czosnek / chips kukurydziany
- **TATAR Z DOJRZEWAJĄCEJ WOŁOWINY** majonez truflowy / żółtko / chips
- **ŚLIMAKI POLSKIE** masło / czosnek / parmigiano reggiano 24 m-ce
- **KALMAR Z BOCZNIAKIEM** szpinak / pomidor / czosnek
- **RAVIOLI BOROWIKOWE** oliwa sezamowa / szpinak / trufła
- **OSTRYGI ZAPIEKANE** pomidor / parmezan / pietruszka / chilli

## ZUPA (jedna do wyboru)

- **TAJSKA** - lekko ostra, krewetka / kurczak / grzyby mun / mleko kokosowe
- **ROSÓŁ Z PERLICZKI** ze swojskim makaronem
- **ZUPA RYBNA**
- **ZUPA KREM** (sezonowa)





## DANIA GŁÓWNE (jedno do wyboru)

- **RAVIOLI BOROWIKOWE** oliwa sezamowa / szpinak / trufła
- **MAKARON ŚWIEŻO ROBIONY Z KREWETKAMI** czosnek / warzywa / wino / chili
- **RYBA PO KOREAŃSKU** z warzywami
- **POLĘDWICZKA BULGOGI** brokuł / wonton / sezam / kolendra
- **KURCZAK ZAGRODOWY** makaron truflowy / parmezan / bocznik
- **KACZKA SWOJSKA** kopytka wędzone / burak marynowany / jabłko / porto
- **KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ** kapusta zasmażana / ziemniaki puree

## DESER (jeden do wyboru)

MOŻLIWOŚĆ UROCZYSTEGO PODANIA ZAMIAST TORTU

- **BEZA Z OWOCAMI**
- **SUFLET ORZECHOWY**
- **CREME BRULEE**
- **SZARLOTKA Z LODAMI**
- **CRUNCHY CZEKOLADOWE**

minimum  
10 osób

150 zł  
osoba



# Menu Kapitańskie

AMUS BOUCHE OD SZEFA KUCHNI ANNY STRAŻYŃSKIEJ

PRZYSTAWKI (**wszystkie** podawane w środek stołu)

- KREWETKI KAPITANA czosnek / pomidor pelati / oliwa szczypiorkowa
- KASZANKA SWOJSKA bocznik / masło / czosnek / cebula
- TATAR Z DOJRZEWAJĄCEJ WOŁOWINY majonez truflowy / żółtko / chips
- TATAR Z TUŃCZYKA BŁĘKITNEGO awokado / seler naciowy / majonez mango
- ŚLIMAKI POLSKIE masło / czosnek / parmigiano reggiano 24 m-ce
- CARPACCIO WOŁOWE wołowina dojrzewająca / parmigiano / oliwki / szpinak
- RAVIOLI BOROWIKOWE oliwa sezamowa / szpinak
- GUACAMOLE awokado / cebula / limonka / czosnek / chips kukurydziany
- KALMAR Z BOCZNIAKIEM szpinak / pomidor / czosnek
- OSTRYGI ZAPIEKANE pomidor / parmezan / pietruszka / chillinak / trufła

ZUPA (jedna do wyboru, serwowana w kociołku lub wazie)

- TAJSKA - lekko ostra, krewetka / kurczak / grzyby mun / mleko kokosowe
- ROSÓŁ Z PERLICZKI ze swojskim makaronem
- ZUPA RYBNA
- ZUPA KREM (sezonowa)





## DANIA GŁÓWNE (jedno do wyboru)

- **RAVIOLI BOROWIKOWE** oliwa sezamowa / szpinak / trufła
- **MAKARON ŚWIEŻO ROBIONY Z KREWETKAMI** czosnek / warzywa / wino / chili
- **RYBA PO KOREAŃSKU** z warzywami
- **POLĘDWICZKA BULGOGI** brokuł / wonton / sezam / kolendra
- **KURCZAK ZAGRODOWY** makaron trufłowy / parmezan / bocznik
- **KACZKA SWOJSKA** kopytka wędzone / burak marynowany / jabłko / porto
- **KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ** kapusta zasmażana / ziemniaki puree

## TORT BEZOWY LUB

## PATERA DESER LIVE COOKING

MOŻLIWOŚĆ UROCZYSTEGO PODANIA ZAMIAST TORTU

SELEKCJA DESERÓW I CIAST

minimum  
10 osób

200 zł  
osoba



# Zakąski

**WSZYSTKIE** SERWOWANE NA ŚRODEK STOŁU

WĘDLINY PRZEZ NA WĘDZONE I PIECZONE

ŚLEDŹ Z ŻURAWINĄ

ŚLEDŹ Z SELEREM I ORZECHAMI

FILET Z POMIDORA Z BUFALA I ZIOŁAMI

HUMMUS pietruszka / oliwa / cytryna

SWOJSKI SMALEC ogórek kiszony / chleb z pieca

PIECZYWO WŁASNEGO WYPIEKU

65 zł  
osoba

min. 15  
osób





# Menu biesiadne

SZEF KUCHNI ZASTRZEGA SOBIE MOŻLIWOŚĆ ZMIAN MENU,  
ZWIĄZANYCH Z SEZONOWOŚCIĄ I DOSTĘPNOŚCIĄ PRODUKTÓW.

## AMUS BOUCHE OD SZEFA KUCHNI ANNY STRAŻYŃSKIEJ

### PRZYSTAWKI (**wszystkie** serwowane w środek stołu)

- **KREWETKI KAPITANA** czosnek / pomidor pelati / oliwa szczypiorkowa
- **KASZANKA SWOJSKA** boczniak / masło / czosnek / cebula
- **TATAR Z DOJRZEWAJĄCEJ WOŁOWINY** majonez truflowy / żółtko / chips
- **TATAR Z TUŃCZYKA BŁĘKITNEGO** awokado / seler naciowy / majonez mango
- **ŚLIMAKI POLSKIE** masło / czosnek / parmigiano reggiano 24 m-ce
- **CARPACCIO WOŁOWE** wołowina dojrzewająca / parmigiano / oliwki / szpinak
- **RAVIOLI BOROWIKOWE** oliwa sezamowa / szpinak
- **GUACAMOLE** awokado / cebula / limonka / czosnek / chips kukurydziany
- **KALMAR Z BOCZNIKIEM** szpinak / pomidor / czosnek
- **OSTRYGI ZAPIEKANE** pomidor / parmezan / pietruszka / chilli / trufla

### ZUPA (jedna do wyboru, serwowana w kociołku lub wazie)

- **TAJSKA** lekko ostra - krewetka / kurczak / grzyby mun / mleko kokosowe
- **ROSÓŁ Z PERLICZKI** ze swojskim makaronem
- **ZUPA RYBNA**
- **ZUPA KREM** (sezonowa)





## DANIA GŁÓWNE (wszystkie serwowane w środek stołu)

RAVIOLI BOROWIKOWE oliwa sezamowa / szpinak / trufła

MAKARON ŚWIEŻO ROBIONY Z KREWETKAMI czosnek / warzywa / wino / chili

RYBA PO KOREAŃSKU z warzywami

POŁĘDWICZKA BULGOGI brokuł / wonton / sezam / kolendra

KURCZAK ZAGRODOWY makaron trufłowy / parmezan / boczniak

KACZKA SWOJSKA kopytka wędzone / burak marynowany / jabłko / porto

KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ kapusta zasmażana / ziemniaki puree

MULE PO TAJSKU czosnek / tom yum / mleko kokosowe / chili / kolendra

KARCZEK TERIYAKI brokuł / portobello / sezam

## ZAKĄSKI (wszystkie serwowane w środek stołu)

WĘDLINY PRZEZ NA WĘDZONE I PIECZONE

ŚLEDŹ Z ŻURAWINĄ

ŚLEDŹ Z SELEREM I ORZECAMI

FILET Z POMIDORA Z BUFALA I ZIOŁAMI

HUMMUS pietruszka / oliwa / cytryna

SWOJSKI SMALEC ogórek kiszony / chleb z pieca

PIECZYWO WŁASNEGO WYPIEKU

## TORT BEZOWY

## LUB

## SHOW DESER LIVE COOKING

MOŻLIWOŚĆ UROCZYSTEGO PODANIA ZAMIAST TORTU

SELEKCJA DESERÓW I CIAST

minimum  
10 osób

265 zł  
osoba





# Napoje i Alkohole

DO WYBORU PAKIETY LUB AL'CARTE WEDŁUG SPOŻYCIA

## NIELIMITOWANY PAKIET NAPOI

- WODA GAZOWANA I NIEGAZOWANA
- SOKI
- KAWA
- HERBATA

35 zł  
osoba  
6 h

MIN.  
10  
osób

## NIELIMITOWANY PAKIET ALKOHOLI

- PIWO
- WINA SPOKOJNE BIAŁE I CZERWONE
- WÓDKA

MIN.  
20  
osób

110zł  
osoba  
6 h

## NIELIMITOWANY PAKIET NAPOI GAZOWANYCH W SZKLANYCH BUTELKACH

- COCA COLA
- FANTA
- SPRITE

35 zł  
osoba  
6 h

MIN.  
10  
osób

## NIELIMITOWANY PAKIET ALKOHOLI

- PIWO
- WINA SPOKOJNE BIAŁE I CZERWONE
- WÓDKA
- WHISKY
- BURBON
- RUM

OBSŁUGA  
SOMALIERA

199 zł  
osoba  
6 h

MIN.  
15  
osób





## CHIEF COOK ANNA STRAŻYŃSKA

to właśnie dzięki jej niezwykłym umiejętnościom oraz wyjątkowemu kunsztowi kulinarnemu potrawy w Tawernie Kapitańskiej zyskują swój niezwykły wymiar. Przez wiele lat jej kuchnię zachwycali się artyści i to właśnie dzięki namowom gwiazd kina, telewizji i estrady – które przekonywały ją do otwarcenia restauracji – macie dziś możliwość spróbowania jej unikalnych potraw.



# Dossier Szefa Kuchni





# Ciepłe Kolacje

## DANIA Z KOCIOŁKÓW ŻELIWNYCH GOTOWANYCH NA OGNIU

KOCIOŁEK Z JAGNIĘCINĄ POLSKĄ - 35 ZŁ / OSOBA

KOCIOŁEK Z CIEŁĘCINĄ MLECZNĄ POLSKĄ - 35 ZŁ / OSOBA

KOCIOŁEK BOEUF STROGANOW Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ - 30 ZŁ / OSOBA

KOCIOŁEK ZUPA TAJSKA - 30 ZŁ / OSOBA

KOCIOŁEK CURRY Z KURCZAKIEM - 35 ZŁ / OSOBA

KOCIOŁEK ZUPA RYBNA - 38 ZŁ / OSOBA

KOCIOŁEK Z OŚMIORNICĄ - 50 ZŁ / OSOBA

KOCIOŁEK Z DZICZYZNĄ - 29 ZŁ / OSOBA

KOCIOŁEK ŻUR NA WĘDZONKACH - 25 ZŁ / OSOBA

KOCIOŁEK FRUTTI DI MARE - 50 ZŁ / OSOBA

## DANIA Z PAROWNIKÓW BAMBUSOWYCH

PIEROŻKI WONTON (do wyboru 2 rodzaje):

KACZKA, JAGNIĘCINA, CIEŁĘCINA, KREWETKI LUB WEGETARIAŃSKIE - 30 ZŁ / OSOBA

minimum  
15 osób



# Menu dodatkowe

## DANIA PIECZONE W CAŁOŚCI

UDZIEC JAGNIĘCY - 350 ZŁ ( 8-10 OSÓB )

UDZIEC WIEPRZOWY PIECZONO-WĘDZONY - 600 ZŁ ( 12-16 OSÓB )

JAGNIĘ PIECZONE - 1200 ZŁ (15-20 OSÓB )

GĘŚ FASZEROWANA - 450 ZŁ ( 8-10 OSÓB )

## RYBY PIECZONE W CAŁOŚCI

JESIOTR

SANDACZ

TURBOT

ŁOSOŚ

## DESKI

DESKA STEKÓW Z WOŁOWINY DOJRZEWAJĄCEJ BLACK ANGUS - 28 ZŁ / 100G

DESKA STEKÓW Z WOŁOWINY WAGU - 90 ZŁ / 100G





# Menu dodatkowe

## OWOCE MORZA, RYBY, KAWIOR

- **HOMAR W CAŁOŚCI, ŚWIEŻO ZŁOWIONY** - ZE SPAGHETTI LUB RISOTTO – 390 ZŁ / KG
- **KRAB BRĄZOWY** - 0,5KG DO 4KG – 250 ZŁ / KG
- **KRAB KAMCZACKI** 1KG - 6KG – 700 ZŁ / KG
- **OSTRYGI** - 1 SZT - 9 ZŁ DO 20 ZŁ (MOŻLIWY SERWIS Z TACY JAKO AMUSE-BOUCHE)
- **TUŃCZYK BLUE FIN SASHIMI & TATAR** - 600 ZŁ / 0,5KG
- **KAWIOR Z JESIOTRA SYBERYJSKIEGO** - 380 ZŁ / 30G
- **KAWIOR Z JESIOTRA ROSYJSKIEGO** - 440 ZŁ / 30G
- **PATELNIĄ OWOCÓW MORZA:**
  - HOMAR GRILLOWANY / KREWETKI CURRY / KALMAR NA WINIE / MULE A'LA MARINERA / MAŁŻE
  - NOWOZELANDZKIE ZAPIEKANE / STEK Z KAŁAMARNICY / CUKINIA CURRY / RYŻ JAŚMINOWY / SPAGHETTI - 1600 ZŁ (15-20 OSÓB)

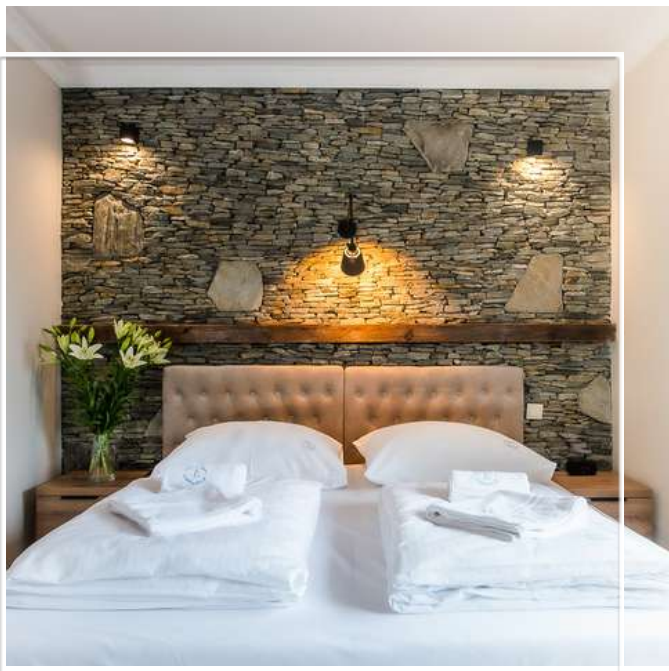
## BUFET SŁODKI

- **BUFET SŁODKI (USTALANY INDYWIDUALNIE)** - OD 45 ZŁ / OSOBA
- **TORTY** - OD 25 ZŁ / OSOBA





# Noclegi



## APARTAMENTY KAPITAŃSKIE

14 pokoi kapitańskich:  
1 pokój 4-osobowy  
13 pokoi 2-osobowych  
w tym 3 pokoje  
z możliwością dostawki (sofa)



## APARTAMENTY KAPITAŃSKIE PŁYWAJĄCE

5 pokoi 2-osobowych pływających  
strefa chillout – kuchnia, kanapy, tv,  
bang&olufsen



## HOUSEBOAT

houseboat 4-osobowy



# Cennik

## APARTAMENTY KAPITAŃSKIE

Pokój 2-osobowy – od 240 zł

Pokój 3-osobowy – od 350 zł

Pokój 4-osobowy – od 400 zł

## APARTAMENTY KAPITAŃSKIE PŁYWAJĄCE

Apartament 2-osobowy na wodzie – od 500 zł

Apartament 2-osobowy na wodzie z jacuzzi – od 600 zł

Apartament 2-osobowy na wodzie z jacuzzi i balkonem – od 700 zł

Cała Willa wraz ze strefą chillout (10 osób) – od 3000 zł

## HOUSEBOAT

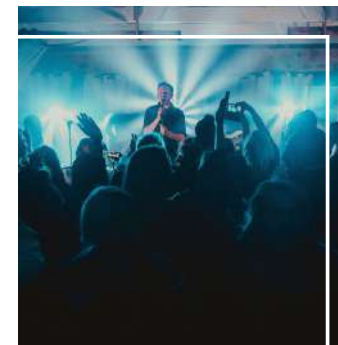
Sezon niski (listopad-kwiecień) – od 550 zł (bez pływania)

Sezon wysoki (maj-październik) – od 800 zł (bez pływania)

Cena zależna od terminu i dostępności. Rezerwację proszę składać na adres [hotel@tawernakapitanska.pl](mailto:hotel@tawernakapitanska.pl)



# Atrakcje Artystyczne



**ŚPIEWAJĄCY SOBOWTÓR**  
FREDDIE MERCURY, MARYLA RODOWICZ, ELVIS,  
ANNA JANTAR I INNI

OD  
3500 zł

**MAGIK SHOW**

OD  
3500 zł

**ZESPOŁY MUZYCZNE**

OD  
3000 zł

DJ  
OD  
3000 zł

**WIELKIE POLSKIE  
GWIAZDY**

Tawerna Kapitańska od wielu lat współpracuje z artystami polskimi i zagranicznymi, którzy mogą wystąpić na Państwa imprezie.

Bajm, Golec uOrkiestra, Andrzej Piaseczny, Patrycja Markowska, DeMono, Agnes Violin, Krzysztof Skiba, Norbi, Jerzy Kryszak i inni

cena  
ustalana  
indyw.



# Droga do Nas



## LĄDEM

DO DYSPOZYCJI: MERCEDES LIMUZyna,  
MERCEDES V KLASA, BUS / AUTOBUS

OD 300 ZŁ



## WODĄ

REJS STATKIEM / KATAMARANEM  
2 GODZINY  
DODATKOWO POCZĘSTUNEK  
PODCZAS REJSU  
- CENA DO USTALENIA

OD 300 ZŁ



## POWIETRZEM

HELIKOPTER  
PRZYKŁADOWY CZAS PRZELOTU:  
WROCLAW 7-10 MINUT  
KĘPNO, KALISZ 25 MINUT  
WARSZAWA: 1 H 25 MINUT

OD 3000 ZŁ



# Kontakt

W RAZIE PYTAŃ POZOSTAJEMY DO DYSPOZYCJI



+48 600 500 196



Restauracja Tawerna Kapitańska by Strażyńscy  
Ścinawa Polska 38A  
55-200 Oława



biuro@tawernakapitanska.pl



www.tawernakapitanska.pl