

MENU

Przystawki XXX

TATAR WOŁOWY 28 zł
POLĘDWICA WOŁOWA / SŁONINA Z MANGALICY / ŻÓŁTKO / PODWĘDZANY DYMEM WIŚNIOWYM

TATAR KAPITANA 32 zł
POLĘDWICA WOŁOWA / TAWERNIANY SER

TATAR Z TUŃCZYKA 39 zł
CHUTNEY Z MANGO I AWOKADO / SOS OSTRYGOWY / OSTRYGI ZAPIEKANE

SELEKCJA TATARÓW 39 zł
TATAR PODWĘDZANY / TATAR KAPITANA / TATAR ZE STRUSIA

ŚLEDŹ PIERNIKOWY 39 zł
MUS PIERNIKOWY / PUDER KORZENNY

KALMAR W MAŚLE CZOSNKOWYM 39 zł
KALMAR / CHILI / KOLENDRA / CZOSNEK

ŚLIMAKI POLSKIE – (6 SZTUK) 39 zł
MASŁO / CZOSNEK / PARMIGIANO REGGIANO 24 M-CE

RAVIOLI Z TRUFLĄ 32 zł
OLIWA TRUFLOWA / RUKOLA / PŁATKI PARMIGIANO REGGIANO 24 M-CE

MAŁŻE NOWOZELANDZKIE 28 zł
POMIDOR / KOLENDRA / PARMEZAN

CARPACCIO Z ANTRYKOTU DOJRZEWAJĄCEGO 38 zł
RUKOLA / OLIVKI / MUSZTARDA MAILLE / PARMIGIANO REGGIANO

OSTRYGI 27 zł
3 szt

OSTRYGI 29 zł
5 szt

OSTRYGI 69 zł
9 szt.

Zupy

ZUPA TAJSKA 24 zł
KREWETKI / KURCZAK / GRZYBY MUN / TOM YUM / KOLENDRA

Dania dla dzieci

MAKARON SPAGHETTI 160 zł
SOS POMIDOROWY / BAZYLIA
(CENA DLA GRZECZNYCH DZIECI – 16 ZŁ)

NUGGETSY Z KURCZAKA

FRYTKI

160 zł

(CENA DLA GRZECZNYCH DZIECI – 16 ZŁ)

Dania główne

BAŻANT

GRATIN / ROZMARYN / SOS TRUSKAWKOWY

92 zł

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA SOUS VIDE

GRZYBY LEŚNE / SZPINAK / RAVIOLI BOROWIKOWE

39 zł

POLIKI WOŁOWE

RAVIOLI BOROWIKOWE / SOS CIEMNY

39 zł

ĆWIERĆ KACZKI WIEJSKIEJ

KACZKĘ PODAJEMY Z JABŁKIEM PIECZONYM / MIODEM / PUREE ZIEMNIACZANE

38 zł

PÓŁ KACZKI WIEJSKIEJ

KACZKĘ PODAJEMY Z JABŁKIEM PIECZONYM / MIODEM / PUREE ZIEMNIACZANE

62 zł

KURCZAK ZAGRODOWY SUPREME

BOROWIK / SŁONINA / TRUFLA / WARZYWA NA PARZE / PUREE MUŚLINOWE

38 zł

POŁĘDWICA WOŁOWA SOUS VIDE

PUREE Z PASTERNAKA / SOS DEMI GLACE / KREWETKA / MIX SAŁAT

86 zł

STEK HEART OF RUMP serce zadu CARNE ANGUS ARGENTINA

PUREE TRUFLOWE / JARMUŻ / SOS DEMI GLACE

85 zł

STEK ROASTBEEF BLACK ANGUS dojrzewający min. 30 dni

PUREE TRUFLOWE / JARMUŻ / SOS DEMI GLACE

45 zł

100g

STEK TOMAHAWK Z KOŚCIĄ

PUREE TRUFLOWE / JARMUŻ / SOS DEMI GLACE

26 zł

100g

MANGO CURRY Z KREWETKAMI

MANGO / KREWETKI / MLEKO KOKOSOWE / CHILI / KOLENDRA / PIECZYWO CZOSNKOWE

58 zł

KREWETKI Z ANANASEM

RYŻ JAŚMINOWY / LIŚĆ LIMONKI / KOLENDRA KOKOS

42 zł

KREWETKI NA WINIE CHARDONNAY Z BURGUNDII

CZOSNEK / KOLENDRA / MASŁO / WARZYWA / CHILI / OLIWA

58 zł

MULE A'LA MARINERA

POMIDOR PELATI / CZOSNEK / CHILI LUB WINO BIAŁE - POR / CZOSNEK / CHILI

49 zł

OŚMIORNICA KRAKEN (120 G)

PUREE Z PASTERNAKU I BIAŁEJ CZEKOLADY/ FENKUŁ /ROSPUNKA /POMARAŃCZ

62 zł

MAKARON ŚWIEŻO ROBIONY Z KREWETKAMI ARGENTYŃSKIMI

KREWETKI / CZOSNEK / OLIWA / CHILI

49 zł

SPAGHETTI ALLA GITARA Z HOMAREM I KREWETKAMI

HOMAR / KREWETKI / SZPINAK / POMIDORY SUSZONE / PARMIGIANO REGGIANO

58 zł

SPAGHETTI WEGETARIAŃSKIE ALLA GITARA

SZPINAK / POMIDORY SUSZONE / PARMIGIANO REGGIANO

36 zł

SPAGHETTI Z POŁĘDWICZKĄ WIEPRZOWĄ I BOCZNIKIEM BOCZNIAK / ŚMIETANKA / MASŁO / PARMEZAN	39 zł
PSTRĄG TĘCZOWY – 500 G MIX SAŁAT SELEKCYJONOWANYCH / SOS VINEGRET / WARZYWA NA PARZE	46 zł
DORADA CHORWADZKA MIX SAŁAT SELEKCYJONOWANYCH / SOS VINEGRET / WARZYWA NA PARZE	47 zł
PATERA FRUTTI DI MARE KALMARY / RYBA / DZIKA KREWETKA ARGENTYŃSKA / MAŁŻE NOWOZELANDZKIE / MULE A'LA MARINERA / SOS LEMONIADOWO-CZOSNKOWY / MAKARON ŚWIEŻO ROBIONY	210 zł
HOMAR AMERYKAŃSKI I EUROPEJSKI – ŚWIEŻO ZŁOWIONY HOMARY SERWUJEMY Z RISOTTO LUB MAKARONEM SPAGHETTI I MASŁEM KREWETKOWYM	35 zł 100g
PÓŁ HOMARA AMERYKAŃSKIEGO I EUROPEJSKIEGO HOMARY SERWUJEMY Z RISOTTO LUB MAKARONEM SPAGHETTI I MASŁEM KREWETKOWYM	135 zł

Desery

BEZA MASCARPONE / SEZONOWE OWOCE	18 zł
SUFLET CZEKOLADOWY	22 zł
KREM BRULEE	16 zł 9,00 zł
PATERY DESERÓW SCHOT KUKUŁKOWY / SUFLET CZEKOLADOWY / BEZA / KREM BRULEE / NITRO LODY	58 zł Dla 2 osób
PATERY DESERÓW SCHOT KUKUŁKOWY / SUFLET CZEKOLADOWY / BEZA / KREM BRULEE / NITRO LODY	96 zł Dla 4 osób

Autorskie dania Ani Strażyńskiej w Tawernie Kapitańskiej

Anna Strażyńska jako szef kuchni przez lata zdobywała doświadczenie wśród gwiazd filmowych, TV i estrady. Artyści pokochali jej kulinarny kunszt i zachęcili do otwarcia restauracji, gdzie regularnie bywają. Anna Strażyńska jako Chef Cook w Tawernie Kapitańskiej w Oławie, w tworzonych przez siebie potrawach, wykorzystuje najlepsze produkty pochodzące - w większości - z własnego gospodarstwa (warzywa, zioła, miód, jaja, a także ryby: pstrągi i jesiotry czy też jagnięcina). W jej daniach goście Tawerny Kapitańskiej odkryją tradycyjne smaki oraz te bardziej egzotyczne, z różnych rejonów świata, tworzące harmonijny mariaż. W autorskich propozycjach Kuchmistrzynie nawiązuje smakami do przepisów z najstarszej polskiej książki kucharskiej z roku 1682, pióra Stanisława Czernieckiego. Świadomość najwyższej jakości produktów, w tym mięs długo dojrzewających powoduje, że ma grono stałych klientów, dla których gotuje z pasją i miłością. A prawdziwi smakosze docierają do niej z najdalszych zakątków świata.

Dzieci pozostawione bez opieki są oddawane do ZOO...

Okulary do czytania są dostępne u obsługi

Pasażerów wymagający specjalnej diety prosimy porozumienie się z Ochmistrem Restauracyjnym



Tawerna Kapitańska Adres:

Ścinawa Polska 38, 55-200 Oława
(2 km. Od centrum Oławy)

Kontakt / rezerwacje: tel. 600 500 784, tel. 71 303 82 91

www.tawernakapitanska.pl

mail: biuro@tawernakapitanska.pl