



TAWERNA KAPITAŃSKA

oferta okolicznościowa

Tawerna

Jest takie miejsce nad Odrą, gdzie piękno krajobrazu łączy się z klimatem Mariny, pływającej wyspy i plaży. Designerski hotel i restauracje mogą pomieścić 200 osób. W Ścinawie Polskiej, na mapie Dolnego Śląska, powstało wyjątkowe miejsce, gdzie serwowane są regionalne dania z autorskiego menu **Szefowej Kuchni Anny Strażyńskiej**. Chcemy, abyście u nas miło spędzili czas, delektując się potrawami i korzystając z uroków okolicy.





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 kuchnią zachwycali się artyści i to właśnie dzięki namowom gwiazd kina, telewizji i estrady – które przekonywały ją do otworzenia restauracji – macie dziś możliwość spróbowania jej unikalnych potraw.

Menu marynarskie

AMUS BOUCHE OD SZEFA KUCHNI ANNY STRAŻYŃSKIEJ

150 zł/osoba

MINIMUM 10 OSÓB
CZAS SERWISU OD 3-4 GODZIN

Przystawki (jedna do wyboru)

KREWETKI KAPITANA czosnek / pomidor pelati / oliwa szczypiorkowa

KASZANKA SWOJSKA boczniak / masło / czosnek / cebula

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 / trufla

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 / trufla

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

RYBA PO KOREAŃSKU z warzywami

POŁĘDWICZKA BULGOGI brokuł / wonton / sezam / kolendra

KURCZAK ZAGRODOWY makaron truflowy / parmezan / boczniak

KACZKA SWOJSKA kopytka wędzone / burak marynowany / jabłko / porto

KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ kapusta zasmażana / ziemniaki puree

Selekcja deserów i ciast (jedno do wyboru)

CREMEE BRULEE

TIRAMISU

CRUNCHY CZEKOLADOWE

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

Menu oficerskie

200 zł/osoba

MINIMUM 10 OSÓB
CZAS SERWISU OD 4-5 GODZIN

AMUS BOUCHE OD SZEFA KUCHNI ANNY STRAŻYŃSKIEJ

Przystawki (wszystkie podawane 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

KALMAR Z BOCZNIAKIEM szpinak / pomidor / czosnek

OSTRYGI ZAPIEKANE pomidor / parmezan / pietruszka / chilli / trufła

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

POŁĘDWICZKA BULGOGI brokuł / wonton / sezam / kolendra

KURCZAK ZAGRODOWY makaron truflowy / parmezan / boczniak

KACZKA SWOJSKA kopytka wędzone / burak marynowany / jabłko / porto

KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ kapusta zasmażana / ziemniaki puree

Selekcja deserów i ciast (jedno do wyboru)

CREMEE BRULEE

TIRAMISU

CRUNCHY CZEKOLADOWE

Możliwość zamiany na tort +10 zł

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

Menu kapitańskie

AMUS BOUCHE OD SZEFA KUCHNI ANNY STRAŻYŃSKIEJ

265 zł/osoba

MINIMUM 10 OSÓB
CZAS SERWISU OD 5-7 GODZIN

Przystawki (wszystkie serwowane na 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

KALMAR Z BOCZNIAKIEM szpinak / pomidor / czosnek

OSTRYGI ZAPIEKANE pomidor / parmezan / pietruszka / chilli / trufla

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 (wszystkie serwowane na środek stołu)

RAVIOLI BOROWIKOWE oliwa sezamowa / szpinak / trufla

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

RYBA PO KOREAŃSKU z warzywami

POŁĘDWICZKA BULGOGI brokuł / wonton / sezam / kolendra

KURCZAK ZAGRODOWY makaron truflowy / 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 podawane na środek stołu)

DESKA WĘDLINY I SERÓW szynka dojrzewająca / guanciale / mortadela z truflami / salami / ser Parmigiano / oliwki kalamata / pomidory San Marzano / buratta

FETA Z PIECA oliwki / pomidor konfitowany / oliwa ziołowa

SWOJSKI SMALEC ogórek kiszony

PIECZYWO WŁASNEGO WYPIEKU

VITELLO TONNATO sos tuńczykowy / kapary

ŚLEDŹ Z SELEREM I ORZECHAMI

Selekcja deserów i ciast Creme Brule / Tiramisu / Crunchy czekoladowe , Możliwość zamiany na tort +10 zł

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

Napoje

35 zł/osoba

Nielimitowany pakiet napoi

WODA GAZOWANA I NIEGAZOWANA

SOKI

KAWA

HERBATA

35 zł/osoba

Nielimitowany pakiet napoi gazowanych w szklanych
butelkach

COCA COLA

SPRITE

FANTA





Alkohole

110 zł/osoba
Nielimitowany pakiet alkoholi

PIWO
WINA SPOKOJNE BIAŁE I CZERWONE
WÓDKA

199 zł/osoba
Nielimitowany pakiet alkoholi

PIWO
WINA SPOKOJNE BIAŁE I CZERWONE
WÓDKA
WHISKEY
BURBON
RUM

CZAS SERWISU 6 GODZIN

Ciepłe Kolacje

minimum 15 osób

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 POLĘDWICY 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





Menu dodatkowe

DANIA PIECZONE W CAŁOŚCI

UDZIEC JAGNIĘCY - 120 zł/kg

UDZIEC WIEPRZOWY PIECZONO-WĘDZONY - 80 zł/kg

JAGNIĘ PIECZONE - 100 zł/kg

GĘŚ FASZEROWANA - 100 zł/kg

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 BRAZOWY - 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

PATELNICZKA OWOCÓW MORZA:

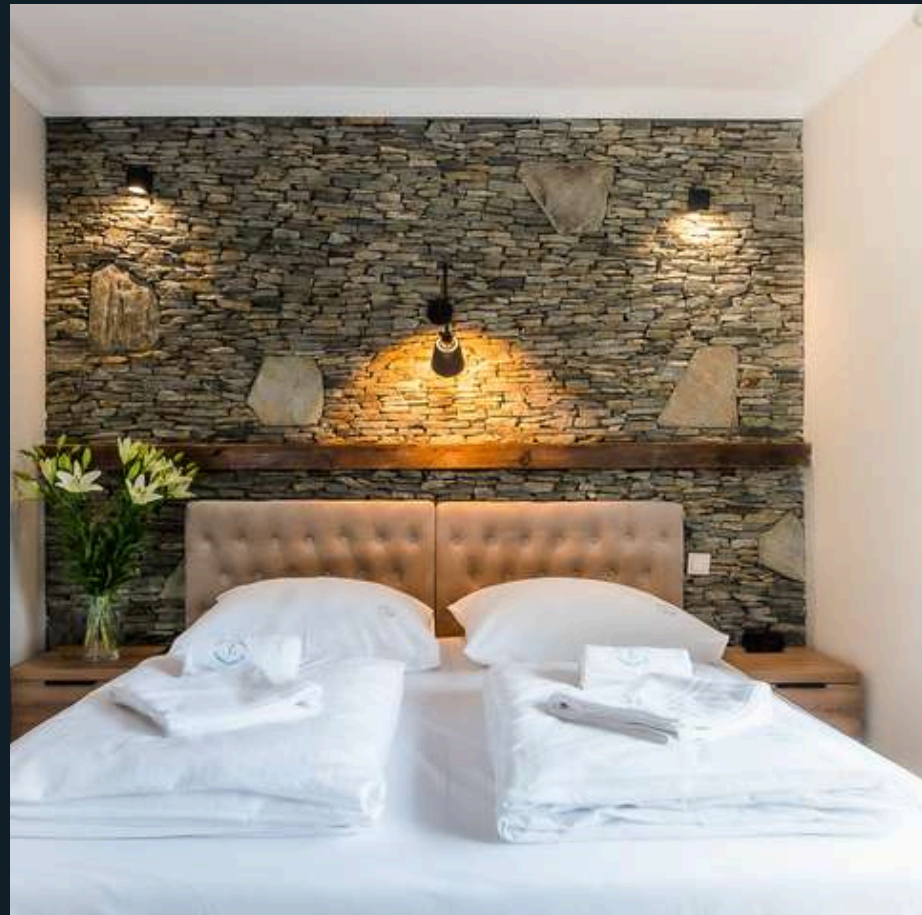
HOMAR GRILLOWANY / KREWETKI CURRY / KALMAR NA WINIE / MULE A'LA MARINERA / MAŁŻE
NOWOZELANDZKIE ZAPIEKANE / STEK Z KAŁAMARNICY / CUKINIA CURRY / RYŻ JAŚMINOWY / SPAGHETTI
- 1600 ZŁ (15-20 OSÓB)

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

domkiem można pływać bez uprawnień
2 houseboat 4-osobowe



CENNIK

APARTAMENTY KAPITAŃSKIE

Pokój 2-osobowy DELUXE (bez balkonu/tarasu) – 250 zł

Pokój 2-osobowy SUPERIOR (z balkonem/tarasem) – 270 zł

Pokój 4-osobowy – 420 zł

APARTAMENTY KAPITAŃSKIE PŁYWAJĄCE

Apartament 2-osobowy na wodzie – 500 zł

Apartament 2-osobowy na wodzie z jacuzzi – 700 zł

Cała Willa wraz ze strefą chillout (10 osób) – 3500 zł

HOUSEBOAT

Sezon niski (listopad-kwiecień) – 600 (bez pływania)

Sezon wysoki (maj-październik) – 700 zł

ATRAKCJE ARTYSTYCZNE



ZESPOŁY
MUZYCZNE

OD 3000 zł

ŚPIEWAJĄCY
SOBOWTÓR

Freddie Mercury, Maryla
Rodowicz, Elvis,
Anna Jantar i inni.

OD 3500 zł

DJ

OD 3000 zł

WIELKIE POLSKIE
GWIAZDY

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

Cena Ustalana Indywidualnie

MAGIK SHOW

OD 3500 zł

DROGA DO NAS

LĄDEM



2000 zł

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

WODĄ



1500 zł

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

POWIETRZEM



3000 zł/h

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



Kontakt

W RAZIE PYTAŃ POZOSTAJEMY DO DYSPOZYCJI



+48 600 500 196
+48 600 500 784



Restauracja Tawerna Kapitańska
Ścinawa Polska 38A
55-200 Oława



tawernakapitanska@gmail.com



www.tawernakapitanska.pl