

Restauracja
Przystań Bydgoszcz

Godziny otwarcia

Pn. – Czw.

7.00 – 22.00

Pt. – Nd.

7.00 – 22.00 (kuchnia)

7.00 – 23.00 (bar)

Rezerwacje stolika:

Tel. + 48 52 585 96 04

Wszystkie podane ceny zawierają podatek VAT.

Wykaz alergenów dostępny na życzenie u naszych kelnerów.

 *a dobry początek dnia proponujemy....*

Śniadania serwowane w formie bufetu szwedzkiego

W naszej ofercie śniadaniowej serwujemy różne rodzaje serów żółtych, wędzonych i pleśniowych, wybór wędlin oraz różnych przekąsek mięsnych i rybnych, świeże warzywa, owoce sezonowe, sałaty, a przede wszystkim świeże, chrupiące pieczywo.

Oferujemy słodki kącik z dżemami, naturalnym miodem w plastrze, jogurtami oraz płatkami kukurydzianymi z gorącym mlekiem, ciastkami do świeżo parzonej kawy, herbaty lub gorącym kakao.

Na życzenie Gości serwujemy jajecznice, jajka sadzone z bekonem, frankfurterki, racuchy z jabłkami i wiele innych potraw przyrządzonych przez naszych Kucharzy.

W cenie oferujemy napoje gorące i zimne.

Śniadania podajemy w godzinach 7.00 – 10.00

20 zł/os.

 *tart your day off right with our....*

Buffet breakfasts

Our breakfast offer includes various types of cheese, smoked cheese, soft cheese, lunch meats, meat and fish snacks, fresh vegetables, seasonal fruits, lettuce and, most importantly, fresh and crusty bread.

We offer a sweet corner with various jams, natural honey in a honeycomb, yoghurt, cornflakes with hot milk and cookies that go with freshly brewed coffee, tea or hot cocoa.

Upon clients' request we serve scrambled eggs, fried eggs and bacon, Frankfurters, apple fritters and many other dishes prepared by our chefs.

Prices include hot and cold beverages.

Breakfast is served from 7:00 AM to 10:00 AM

PLN 20.00/person

Karta Szefa Kuchni



Przystawka Starter

Przegrzebki z pikantną salsą z pomidora
Scallops with a spicy tomato salsa
29 PLN

Zupa Soup

Krem z pieczonej marchwi z nutą pomarańczy i imbiru
posypana pestkami dyni
Roasted carrot soup with a hint of orange and ginger, sprinkled with pumpkin seeds
15 PLN

Dania główne Main course

Pierś z kaczki w sosie z czerwonego wina ze śliwką
z ziemniakiem z pieca i karmelizowaną marchewką
Duck breast with red wine sauce, plums, a baked potato and caramelised carrots
35 PLN

Gołąbki z dorsza w sosie z pomidora podane z kremową kaszą pęczak
Cod-stuffed cabbage rolls with tomato sauce, served with creamy pearl barley
32 PLN

Deser Dessert

Gruszka w sosie waniliowym
Pear with vanilla sauce
13 PLN

Przystawki

Starters

✂	Siekany tatar z polędwicy wołowej podany z ogórkiem i szalotką z pieczywem Beef tenderloin tartare, served with pickles, onions and bread	25 zł
✂	Tatar z łososia ze świeżym ogórkiem, koperkiem i śmietaną podany z grzanką Salmon tartare with fresh cucumbers, dill and cream, served with a toast	20 zł
✂	Koktajl z krewetek z sosem tysiąca wysp Prawn cocktail with Thousand Island dressing	18 zł
✂	Śledź po flisacku z tostem Raftsmen-style herring served with a toast	15 zł
✂	Carpaccio z buraka z fetą, rukolą i orzechami nerkowca z sosem rozmarynowo pomarańczowym Beetroot carpaccio with feta cheese, arugula, cashews and rosemary-orange dressing	16 zł

Zupy

Soup

✂	Rosół z domowym makaronem/kluseczkami drobiowymi Chicken soup with homemade pasta/poultry pasta	10 zł
✂	Krem z pomidora z mascarpone i bazylią Creamy tomato soup with mascarpone and basil	10 zł
✂	Pikantna zupa rybna z dorszem Spicy fish soup with cod	15 zł
✂	Zupa gulaszowa Stew soup	13 zł

Salatki

Salads

podajemy z pieczywem i masełkiem czosnkowym

served with bread and garlic butter

✂ Sałatka z łososiem z pieca ze świeżymi warzywami z sosem jogurtowo koperkowym	28 zł
Oven-baked salmon salad with fresh vegetables and yoghurt-dill dressing	
✂ Sałatka z marynowanym burakiem, serem kozim i sosem malinowym	18 zł
Pickled beetroot salad with goat cheese and raspberry dressing	
✂ Sałatka z grillowanej piersi kurczęcia	19 zł
Grilled chicken breast salad	

Dania dla maluchów

Kids' meals

✂ Fileciki drobiowe w płatkach kukurydzianych z frytkami i surówką	15 zł
Cornflake-crusted poultry fillets, served with French fries and a side salad	
✂ Paluszki rybne z frytkami i surówką	16 zł
Fish sticks, served with French fries and a side salad	
✂ Naleśnik z twarogiem i owocami sezonowymi	12 zł
Pancake with white cheese and seasonal fruits	

Dania z rybackiej sieci

Fish dishes

✧ Pstrąg smażony z prażonymi migdałami z ziemniakami z pieca w ziołach i bukietem warzyw	29 zł
<i>Pan-fried trout with roasted almonds, herb-roasted potatoes and vegetables</i>	
✧ Halibut na puree z selera z sosem jabłkowym z rukolą i świeżym ogórkiem	35 zł
<i>Halibut served on celeriac mash with apple dressing, arugula and fresh cucumbers</i>	
✧ Łosoś podany na szpinaku z ziemniakami pieczonymi	44 zł
<i>Salmon served on spinach with roasted potatoes</i>	
✧ Sandacz w sosie cytrynowym z puree ziemniaczanym i surówką	35 zł
<i>Zander with lemon sauce, served with mashed potatoes and a side salad</i>	
✧ Dorsz smażony z frytkami i surówką	32 zł
<i>Pan-fried cod with French fries and a side salad</i>	

Dania z wieprzowiny

Pork dishes

✧ Kotlet schabowy z kapustą zasmażaną z puree ziemniaczanym	19 zł
<i>Pork chop with fried cabbage and mashed potatoes</i>	
✧ Eskalopki w sosie śmietanowo parmezanowym z pieczarkami z ziemniakami gotowanymi i surówką	24 zł
<i>Escalopes with cream and Parmesan sauce, served with champignons, boiled potatoes and a side salad</i>	
✧ Polędwiczki wieprzowe otulone boczkiem z tymiankiem skropione oliwą z melisy z warzywami z patelni	26 zł
<i>Bacon wrapped pork tenderloin with thyme, sprinkled with lemon balm olive oil, served with pan-fried vegetables</i>	

Dania z drobiu

Poultry dishes

✂ De'volaille z masłem i pietruszką z frytkami i sałatką ze świeżych warzyw Chicken Kiev with butter and parsley, served with French fries and a fresh vegetable salad	19 zł
✂ Pierś z kurczaka w sosie kurkowym z puree ziemniaczanym i surówką Chicken breast with chanterelle sauce, served with mashed potatoes and a side salad	22 zł
✂ Wątróbka drobiowa z miodem i winem z ziemniakami gotowanymi i surówką Poultry liver with honey and wine, served with boiled potatoes and a side salad	18 zł

Dania z wołowiny

Beef dishes

✂ Zrazy wołowe po staropolsku z kaszą gryczaną i buraczkami Old Polish beef rolls with buckwheat and beets	35 zł
✂ Rumsztyk wołowy z kurkami i cebulką z ziemniakami pieczonymi i sałatką ze świeżych warzyw Beef rump steak with chanterelles, onions, roasted potatoes and a fresh vegetable salad	48 zł

Dania z cielęciny

Veal dishes

✂ Sznycel cielęcy z jajkiem sadzonym i cytryną z puree ziemniaczanym i surówką Veal schnitzel with a fried egg, lemon, mashed potatoes and a side salad	34 zł
---	-------

Dania mączne

Flour-based dishes

✂ Pierogi ruskie okraszone boczkiem i cebulką (6 szt.) Russian dumplings sprinkled with bacon and onions (6 pcs.)	16 zł
✂ Pierogi z mięsem na chrupko z sosem czosnkowym (6 szt.) Crispy dumplings with garlic sauce (6 pcs.)	17 zł
✂ Pierogi sernikowe podane z jagodami i kwaśną śmietaną (6 szt.) Cheesecake dumplings served with bilberries and sour cream (6 pcs.)	17 zł
✂ Placki ziemniaczane podane z kwaśną śmietaną (4szt.) Hash browns with sour cream (4 pcs.)	15 zł
✂ Makaron w sosie śmietanowym z kurkami, parmezanem i rukolą Pasta with creamy chanterelle sauce, Parmesan and fresh arugula	20 zł

Desery

Desserts

✂ Szarlotka na gorąco podana z gałką lodów i bitą śmietaną Hot apple pie served with a scoop of ice-cream and whipped cream	15 zł
✂ Lody na gorących malinach Ice-cream with hot raspberries	13 zł
✂ Bezowa Panna Lady Meringue	16 zł
✂ Mus truskawkowy z bitą śmietaną Strawberry mousse with whipped cream	12 zł

Przekąski do wódeczki

Vodka side-dishes

Prosimy o zamawianie desek dla 10 osób z jednodniowym wyprzedzeniem.

Please order boards for 10 persons one day in advance

Deska marynarska

Sailor's board

(sery żółte, wędzone i pleśniowe, wybór wędlin, smalec ze skwarkami z piklami, pieczywo)

(cheese, smoked cheese, soft cheese, lunch meats, lard with pork scratching and pickles, bread)

4 osoby/10 osób

4 persons/10 persons

60zł/120 zł

Deska kapitańska

Captain's board

(siekany tatar wołowy z ogórkiem i cebulką, wybór wędlin, śledź w trzech smakach, pikle oraz smalec ze skwarkami, pieczywo)

(beef tartare with pickles and onion, lunch meats, herring – three flavours, pickles and lard with pork scratching, bread)

4 osoby/10 osób

4 persons/10 persons

120 zł/250 zł

Napoje gorące

Hot beverages

Espresso	8 zł
Espresso	
Podwójne Espresso	14 zł
Double Espresso	
Caffè Crema	8 zł
Caffè Crema	
Latte Macchiato	12 zł
Latte macchiato	
Cappuccino	10 zł
Cappuccino	
Kawa po Irlandzku	15 zł
Irish coffee	
Kawa rozpuszczalna	7 zł
Instant coffee	
Kawa parzona	7 zł
Brewed coffee	
Herbata Dilmah	6 zł
Dilmah tea	
Herbata Dilmah owocowa	7 zł
Fruity Dilmah tea	
Herbata z miodem i cytryną	9 zł
Tea with honey and lemon	
Zimowa herbata korzenna	12 zł
Winter spice tea	
Gorąca czekolada z bitą śmietaną	12 zł
Hot chocolate with whipped cream	

Napoje zimne

Cold beverages

Pepsi, Mirinda, 7 nup, schweeps tonik, lipton 0,2l	5 zł
Pepsi, Mirinda, 7 UP, Schweppes, Lipton 0.2 l	
Soki Toma (pomarańcza, jabłko, porzeczka, pomidor, grejpfrut) 0,2l	6 zł
Toma juice (orange, apple, blackcurrant, tomato, grapefruit)	
Woda niegazowana/gazowana 0,3l	5 zł
Still/sparkling water 0.3 l	
Pepsi 0,5l	7 zł
Pepsi 0.5 l	
Woda niegazowana/gazowana 0,5l	6 zł
Still/sparkling water 0.5 l	
Soki ze świeżo wyciskanych owoców cytrusowych 0,25l	13 zł
Freshly squeezed citrus fruit 0.25 l	
Dzbanek soku (jabłkowy lub pomarańczowy) 1l	20 zł
Jug of juice (apple or orange) 1 l	
Dzbanek wody z cytryną i miętą 1l	10 zł
Jug of water with lemon and mint 1 l	
Napój energetyczny 0,25l	8 zł
Energy drink 0.25 l	

Karta piw

Piwa z beczki 0,3l/0,5l

Kozel Lezak	6/7 zł
Kozel Cerny	7/8 zł
Pilsner	8/9 zł
Sok do piwa (malina, imbir, wiśnia)	1 zł
Wiśnie do piwa własnej receptury	2 zł

Piwa z butelki

Lech 0,5l	8 zł
Książęce Pszeniczne 0,5l	9 zł
Książęce Czerwone 0,5l	9 zł
Książęce IPA 0,5l	9 zł
Redd's 0,4l	7 zł

Piwa bezalkoholowe

Lech free 0,33l	7 zł
Lech limonka 0,33l	7 zł
Lech Shandy 0,5l	7,50 zł
Lech Mojito 0,5l	7,50 zł