



Wigilia Firmowa

TAWERNA KAPITAŃSKA





O NAS

Jest takie miejsce nad Odrą, gdzie urok krajobrazu łączy się z niesamowitym klimatem Mariny, pływającej wyspy i plaży. A designerski hotel, restauracje i sale ugoszczą nawet 200 osób. To tutaj na mapie Dolnego Śląska w Ścinawie Polskiej powstało niezwykle miejsce. Chcąc kultywować nasze dziedzictwo kulinarne i serwować Wam dania na bazie produktów regionalnych wpisanych na listę produktów tradycyjnych. Oczarujemy Was smakami autorskiego Menu Anny Strażyńskiej - Szefowej Kuchni,

która synergią talentu, umiejętności i serca, czuwa nad kulinarnymi doznaniem.
Chcemy, żebyście mogli u nas przyjemnie i aktywnie spędzić czas, delektując się
niezwykłością naszych potraw,
rozkoszując klimatem oraz korzystając z uroków okolicy

T A W E R N A K A P I T A Ń S K A



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.

TAWERNA KAPITAŃSKA

Menu Serwowane

PAKIETY

PODANE PAKIETY DOTYCZĄ REZERWACJI NA MINIMUM 10 OSÓB
DOROSŁYCH. MUZYKA NA ŻYWO W PREZENCIE DO KOLACJI.

MARYNARSKI

140 zł
osoba



OFICERSKI

190 zł
osoba



KAPITAŃSKI

240 zł
osoba

TAWERNA KAPITAŃSKA

Marynarski

140 ZŁ/OSOBA



ZUPY (DO WYBORU JEDNA)

Barszcz z uszkami

Zupa z grzybów leśnych

Chowder rybny

Flaczki z ozorków cielęcych z truflą

Rosół z bażanta – z makaronem swojskim

TRZY GŁÓWNE DANIA SERWOWANE NA ŚRODEK STOŁU:

Kaczka – puree z ziemniaka / kapusta czerwona / pieczone jabłko

Ravioli borowikowe

Pierogi z kapustą i grzybami

DODATKI

Kapusta z grzybami

Puree z ziemniaka

Ćwikła z chrzanem

Kapusta czerwona z żurawiną

DESERY LIVE COOKING :

LODY NITRO - ORZECH LASKOWY / FONDANT PIERNIKOWY / MAKOWIEC / SERNIK / CRUNCHY / CZEKOLADOWE
KOMPOT Z SUSZU Z SUSKĄ SECHLOŃSKĄ

TAWERNA KAPITAŃSKA

Oficerski

190 ZŁ/OSOBA



ZUPY (DO WYBORU JEDNA)

Barszcz z uszkami
Zupa z grzybów leśnych
Chowder rybny
Flaczki z ozorków cielęcych z truflą
Rosół z bażanta – z makaronem swojskim

DODATKI

Kapusta z grzybami
Puree z ziemniaka
Ćwikła z chrzanem
Kapusta czerwona z żurawiną

SIEDEM GŁÓWNYCH DAŃ SERWOWANE NA ŚRODEK STOŁU:

Losoś – puree z pieczonego kalafiora / rzepa liściasta / kawior z glonów
Kaczka – puree z ziemniaka / kapusta czerwona / pieczone jabłko
Ravioli z kaczką
Ravioli borowikowe
Pierogi z kapustą i grzybami
Gołąbki wegetariańskie
Kopytka wędzone split z lubczyku / bundz wędzony

DESERY LIVE COOKING :
LODY NITRO - ORZECH LASKOWY / FONDANT PIERNIKOWY / MAKOWIEC / SERNIK / CRUNCHY / CZEKOLADOWE
KOMPOT Z SUSZU Z SUSKĄ SECHLOŃSKĄ

TAWERNA KAPITAŃSKA

Kapitański

240 ZŁ/OSOBA



ZUPY (DO WYBORU JEDNA)

Barszcz z uszkami
Zupa z grzybów leśnych
Chowder rybny
Flaczki z ozorków cielęcych z truflą
Rosół z bażanta – z makaronem swojskim

DODATKI

Kapusta z grzybami
Puree z ziemniaka
Ćwikła z chrzanem
Kapusta czerwona z żurawiną

DWANAŚCIE GŁÓWNYCH DAŃ SERWOWANE NA ŚRODEK STOŁU:

Karp soute z pieczarkami truflowymi
Losoś – puree z kalafiora / rzepa liściasta / kawior z glonów
Okoń morski faszerowany serem feta / oliwką / szpinakiem
Cała Kaczka Francuska – kasza gryczana / złota reneta
Jagnięcina z ognia
Rolada wołowa - ogórek kiszony / cebulka
Ravioli z kaczką
Ravioli borowikowe
Pierogi z kapustą i grzybami
Pierogi polskie
Gołąbki wegetariańskie
Kopytka wędzone split z lubczyku / bundz wędzony

DESERY LIVE COOKING :
LODY NITRO - ORZECH LASKOWY / FONDANT PIERNIKOWY / MAKOWIEC / SERNIK / CRUNCHY / CZEKOLADOWE
KOMPOT Z SUSZU Z SUSKĄ SECHŁOŃSKĄ

TAWERNA KAPITAŃSKA

Przystawki

59 ZŁ/OSOBA



SELEKCJA ŚLEDZI

Śledź po kaszubsku

Śledź wędzony w oleju

Śledź brathering

SELEKCJA TATARÓW:

Tatar z lososia i awokado / sałatka z glonów / wasabi

Tatar z buraka / humus

Tatar Kapitana / mascarpone / czarna trufla

PASZTET DROBIOWY Z ŻURAWINĄ SALATKA JARZYNOWA

ŚLIMAKI ZAPIEKANE

KASZANKA KAPITANA

CARPACCIO WOŁOWA

wołowina dojrzewająca / parmigiano reggiano / świeża trufla

HUMMUS

WĄTRÓBKA DROBIOWA

jablko glazurowane / grzanka

PIECZYWO PROSTO Z PIECA

RILLETTE Z GĘSI / OGÓREK KISZONY

BOCZEK SWOJSKI GRILLOWANY

selekcja dipów : BBQ, chrzanowy, chipotle

TAWERNA KAPITAŃSKA

Menu Dodatkowe

MENU SERWOWANE DLA MIN 10 OSÓB DOROSŁYCH



DANIA Z KOCIOŁKÓW ŻELIWNYCH GOTOWANYCH NA OGNIU:

Kociołek z Jagnięciną Polską - 35zł / osoba

Kociołek z Cielęciną mleczną Polską - 30zł / osoba

Kociołek Boeuf Stroganow z polędwicy wołowej - 30zł / osoba

Kociołek zupa Tajska - 30zł / osoba

Kociołek curry z kurczakiem - 30zł / osoba

Kociołek zupa rybna - 38zł / osoba

Kociołek z jelenia - 29zł / osoba

Kociołek żur na wędzonkach - 25zł / osoba

DANIA PIECZONE W CAŁOŚCI:

Udziec jagnięcy pieczony w całości - 350zł (8-10 osób)

Udziec wieprzowy pieczony w ziołach - 600zł (12-16 osób)

Prosię pieczone w całości - 900zł (15-20 osób)

Gęś faszerowana - 450zł

Jagnię pieczone w całości - 1200zł

RYBY PIECZONE W CAŁOŚCI (CENA DO USTALENIA):

Sandacz pieczony

Turbot pieczony

Losoś pieczony

Seriola

Napoje i Alkohole



NAPOJE BEZ OGRANICZEŃ 35 ZŁ OSOBA

woda gazowana i niegazowana

soki

kawa

NIELIMITOWANY PAKIET ALKOHOLI 110 ZŁ OSOBA

piwo

wina spokojne białe i czerwone

wódka

PAKIET NAPOJÓW GAZOWANYCH W SZKLANYCH BUTELKACH 45 ZŁ OSOBA

coca - cola

fanta

sprite

NIELIMITOWANY PAKIET ALKOHOLI 199 ZŁ OSOBA

piwo

wina spokojne białe i czerwone

wódka

whiskey

burbon

rum

CZAS SERWISU ALKOHOLI - DO 6 GODZIN

TAWERNA KAPITAŃSKA

Atrakcje Artystyczne



TAWERNA KAPITAŃSKA OD WIELU LAT WSPÓŁPRACUJE Z ARTYSTAMI
POLSKIMI I ZAGRANICZNYMI, KTÓRZY MOGĄ WYSTĄPIĆ NA PAŃSTWA
IMPREZIE



ANDRZEJ PIASECZNY



BEATA KOZIDRAK



GOLEC UORKIESTRA

TAWERNA KAPITAŃSKA



Kontakt



Tawerna Kapitańska
Ścinawa Polska 38A, 55-200 Oława



600 500 784



www.tawernakapitanska.pl

W RAZIE PYTAŃ POZOSTAJEMY DO PAŃSTWA DYSPOZYCJI

