

MENU

Przystawki

OSTRYGI LIMONKA / CZOSNEK / SZALOTKA / CHILI	47 zł 3szt.
FOCACCIA Z PESTO BAZYLIOWYM CZOSNEK / POMIDOR / PARMIGIANO	44 zł
KREWETKI KAPITANA CZOSNEK / POMIDORY PELATI / SER GRECKI FETA	58 zł
BOROWIKI NA MAŚLE PIETRUSZKA / CZOSNEK / MASŁO	39 zł
BURRATA Z TRUFLAMI POMIDORY / OLIWA / ŚWIEŻA TRUFLA	59 zł
KREWETKI NA WINIE CHARDONNAY CZOSNEK / KOLENDRA / MASŁO / WARZYWA	68 zł
TATAR Z ŁOSOSIA JURAJSKIEGO WAKAME / WASABI / SZALOTKA / CHILI / OLIWA / BATATY	48 zł
KALMAR Z BOCZNIAKIEM KALMAR / CHILI / WARZYWA JULIENNE / SOS DEMI GLACE	46 zł
KASZANKA SWOJSKA BOCZNIAK / MASŁO / CZOSNEK / CEBULA	39 zł
ŚLIMAKI POLSKIE MASŁO / CZOSNEK / PARMIGIANO REGGIANO 24 M-CE	39 zł
CARPACCIO WOŁOWE WOŁOWINA DOJRZEWAJĄCA / OLIWKI / POMIDOR CHERRY / PARMIGIANO / RUKOLA	48 zł
SELEKCJA TATARÓW TATAR TRADYCYJNY / TATAR KAPITANA / TATAR ANCHOIS	59 zł

Zupy

ROSÓŁ ZE SWOJSKIEJ KURY / KACZKI / PERLICZKI (TYLKO W SOBOTY I NIEDZIELE) MAKARON SWOJSKI	16 zł
ZUPA TAJSKA KURCZAK / KREWETKA / GRZYBY MUN / MLEKO KOKOSOWE	28 zł

Dania dla dzieci

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

Dania główne

KACZKA WIEJSKA KAPUSTA CZERWONA / GRUSZKA / PURRE MAŚLANE	46 zł
RAVIOLI BOROWIKOWE Z POŁĘDWICĄ WOŁOWĄ GRZYBY LEŚNE / PARMEZAN / RUKOLA	66 zł
MAKARON ŚWIEŻO ROBIONY Z KREWETKAMI CZOSNEK / ŚMIETANA / CHILI / WARZYWA JULIEN	56 zł
MAKARON CALMAROWY KURKI / MAKARON CALAMARATA / SZPINAK / TRUFLA	59 zł
HOMAR Z KREWETKAMI I MAKARONEM ŚWIEŻO ROBIONYM PÓŁ HOMARA / KREWETKI / MASŁO KREWETKOWE / CHILI / WARZYWA	169 zł
OŚMIORNICA KRAKEN / KREWETKI / CALMAR MŁODE ZIEMNIAKI / CZOSNEK / OLIVA / CHILI	150 zł
DORADA LUB OKOŃ MORSKI PIECZONE W GLINIAKU TZATZIKI / OLIWA / WARZYWA PIECZONE Z ZIOŁAMI	90 zł
MULE GRECKIE WINO BIAŁE / WARZYWA / MASŁO / PIETRUSZKA / CZOSNEK / CHILII	54 zł
JAGNIĘCE ŻEBERKA SWOJSKIE Z OGNIĄ Z ECO WYSPY PIECZONE WARZYWA / TZATZIKI	120 zł
ZESTAW DEGUSTACYJNY - OWOCÓW MORZA / MIĘS / STEKÓW KREWETKI / RYBA / KALMARY / MULE / MAŁŻE / MAKARON / KACZKA / ROUND STEAK / JAGNIĘCINA / TZATZIKI / SOS	670 zł DLA 6-8 OSÓB

Dania z ognia

STEK „FILET MIGNON”. POŁĘDWICA Z JAŁÓWKI BIO	97 zł
STEK „TOMAHAWK” BIO DOJRZEWAJĄCY Z KOŚCIĄ (od 600g)	26 zł 100g
STEK „ROUND STEAK” Z RASY WAGYU DOJRZEWAJĄCY	55 zł 100g
STEK „RIB EYE STEAK” Z RASY WAGYU DOJRZEWAJĄCY	95 zł 100g
ZESTAW MIĘS: POŁĘDWICA Z JAŁÓWKI, WAGU ROUND STEAK, JAGNIĘCE ŻEBERKA TZATZIKI, FRYTKI, SOS PIEPRZOWY	390 zł
DODATKI: DOMOWE FRYTKI, MIX SAŁAT Z SOSEM WINEGRET, WARZYWA GRILLOWANE, TZATZIKI	zł
SOS: PIEPRZOWY	15 zł

HOMARY AMERYKAŃSKIE I NORWESKIE - ŚWIEŻO OWIONE Z NASZEGO AKWARIUM

CAŁY HOMAR (800-2000g)

Z RISOTTO LUB MAKARONEM SPAGHETTI I MASŁEM KREWETKOWYM

350 zł

1kg

Desery

SUFLET CZEKOLADOWY

24 zł

BEZA

19 zł

CAFE AFFOGATO

19 zł

CREM BRULEE

19 zł

PATERA DESERÓW LIVE COOKING

128 zł

LODY / BEZA / CREM BRULEE / SUFLET CZEKOLADOWY

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, miody, 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