



Chata Rybacka

! Czynna cały rok !

W naszej restauracji wszystkie dania przygotowywane są na bieżąco przy maksymalnym wykorzystaniu świeżych produktów.

*Dlatego czas oczekiwania na zamówione danie z karty może wynieść około **30-50 min** w zależności co wybraliście*

Państwo z naszego menu.

Wymaga tego troska o dobry smak i należyte przygotowanie potraw.

Mamy nadzieję, że nasza dbałość o świeżość i wysoką jakość dań pozwoli Państwu uzbroić się w cierpliwość i dobry humor, który powinien każdemu posiłkowi towarzyszyć.

Jeżeli Wam nasze dania smakowały- powiedzcie to przyjaciołom, jeżeli coś nie smakowało - powiedzcie nam, a my dokonamy zmian.

***Życzymy
Smacznego***

Akceptujemy karty płatnicze

*Obserwuj nasz fanpage fb
„Chata Rybacka Łeba”*

www.chatarybacka.pl
Przemysław Muża
Łeba, ul. Abrahama 8



PRZYSTAWKI

<i>Tatar z łososia/ogórek kiszony/cebula/pieczyno</i>	<i>100g</i>	<i>35,00</i>
<i>Gravlax podany na sałacie (łosoś kiszony w cytrusach)</i>	<i>100g</i>	<i>35,00</i>
<i>Śledź po kaszubsku/ pieczywo</i>	<i>100g</i>	<i>15,00</i>
<i>Krewetki (8szt) na maśle z białym winem, czosnkiem i natką pietruszki podane z grzankami czosnkowymi (2szt)</i>		<i>45,00</i>

ZUPY 350ml

<i>Rybna kaszubska</i>	<i>25,00</i>
<i>Delikatny rosół rybny: dorsz/łosoś/sandacz/warzywa</i>	
<i>Rybna szefa kuchni</i>	<i>25,00</i>
<i>Pikantna zupa z dorsza z dodatkiem marchewki i papryki Jalapeño</i>	
<i>Krem z pomidorów z nutą bazylii</i>	<i>23,00</i>
<i>Rosół drobiowy z makaronem</i>	<i>23,00</i>
<i>Żurek rybny z kiełbasą z wędzonego łososia</i>	<i>26,00</i>

PIEROGI WŁASNEGO WYROBU

<i>Pierogi ruskie z okrasą (boczek i biała cebula)</i>	<i>8 szt</i>	<i>32,00</i>
<i>Pierogi z łososiem i szpinakiem (serowane ze śmietaną)</i>	<i>8 szt</i>	<i>38,00</i>

Po złożeniu zamówienia prosimy nie zmieniać stolika.

W okresie letnim nie dzielimy rachunków.



DANIA SEZONOWE ...
spytaj kelnera czy są dzisiaj dostępne

Dorada z grilla (230g), ziemniaki pieczone, sałata **54,00**

Flądra smażona lub z grilla *na wagę* **100g** **12,00**

Turbot smażony lub z grilla *na wagę* **100g** **18,00**

*Babka ziemniaczana ze skwarkami
i sosem borowikowym* *porcja* **29,00**

*Makaron tagliatelle
z łososiem (100g) i szpinakiem* *porcja* **42,00**



*Makaron chow mein
z roślinnym kurczakiem w warzywach* *porcja* **37,00**

LEKKO I ZDROWO...

Sałata z kurczakiem (100g) **39,00**
*kawałki kurczaka, mix sałat,
pomidorki koktajlowe, cebula, słonecznik, oliwa, ser fawita, tosty*

Sałata wiosenna **31,00**
*mix sałat, ser fawita, oliwki
pomidorki koktajlowe, cebula, sos winegret, tosty*



Sałata z krewetkami (6 szt.) **43,00**
*krewetki, mix sałat, pomidorki koktajlowe,
cebula, oliwa, słonecznik, pieczywo czosnkowe*

Sałata z roślinnym kurczakiem (100g) **43,00**
*Kurczak roślinny, mix sałat, pomidorki koktajlowe,
cebula, oliwa, słonecznik, tosty*



DANIA RYBNE

<i>Gołąbki rybne z sosem pomidorowym (2szt) ziemniaki</i>	40,00
<i>Pstrąg tusza z grilla(250g), frytki, surówka</i>	46,00
<i>Pstrąg po łebsku pieczony (250g) owinięty boczkiem faszerowany szpinakiem/frytki</i>	50,00
<i>Halibut dzwonek smażony (200g), frytki lub pieczywo czosnkowe, surówka</i>	53,00
<i>Filet z dorsza smażony (200g), frytki, surówka</i>	54,00
<i>Dorsz filet w szpinaku pod mozzarellą (200g) podany z frytkami lub pieczywem czosnkowym</i>	54,00
<i>Filet z sandacza smażony(200g), ziemniak maślany pomidorki pieczone</i>	55,00
<i>Filet z łososia z grilla (200g), frytki, sałata</i>	65,00
<i>Sandacz filet (200g) w sosie borowikowym ziemniaki, surówka</i>	60,00
<i>Łosoś Bursztynowy (200g) - podany z sosem z sera długo dojrzewającego Bursztyn, ziemniak pieczony, sałata</i>	68,00
<i>Filet z halibuta (200g) na warzywnym ratatouille z puree ziemniaczanym</i>	64,00



DANIA MIĘSNE 150g

Kotlet schabowy smażony, frytki, surówka 45,00

Pierś z kurczaka smażona, frytki, surówka 45,00

*Połędwiczki wieprzowe po prowansalsku
purre, sos prowansalski, pieczone pomidorki* 52,00

*Karkówka wolno pieczona
ziemniak maślany,
sos demi-glace, mizeria* 49,00

POLECAMY DLA DZIECI

Krem z pomidorów z makaronem (250 g) 17,00

*Paluszki rybne z dorsza (100g), frytki
paluszki rybne ze 100 % mięsa z dorsza* 31,00

Stripsy drobiowe (130g), frytki 31,00



DODATKI

<i>Frytki</i>	<i>120g</i>	<i>12,00</i>
<i>Pieczycwo (mini bułki)</i>	<i>2 szt.</i>	<i>4,00</i>
<i>Ziemniaki z wody</i>	<i>200g</i>	<i>8,00</i>
<i>Pieczycwo czosnkowe</i>	<i>3szt.</i>	<i>10,00</i>
<i>Pieczycwo czosnkowe z serem</i>	<i>3szt.</i>	<i>14,00</i>
<i>Surówka</i>	<i>130g</i>	<i>11,00</i>
<i>Ogórek kiszony</i>	<i>porcja</i>	<i>5,00</i>
<i>Sos - keczup / czosnkowy</i>	<i>porcja</i>	<i>3,00</i>

Wszystkie dania mogą być przygotowywane na bazie produktów mogących zawierać alergeny wraz z ich pochodnymi : gluten zawarty w ziarnach i mące zbóż, jaja, skorupiaki lub mięczaki, soję lub sezam, mleko wraz z laktozą, orzechy ziemne, lub orzechy z drzew orzechowych, seler, gorczycę lub łubiny, dwutlenek siarki lub siarczyny. W przypadku wątpliwości dotyczących zawartości alergenów w naszych daniach sugerujemy zapytać obsługę.

*Ryby w przystawkach/daniach głównych nie mniej niż 75 gr./150 gr., Mięsa w daniach głównych nie mniej niż 150 gr.
Menu z dnia 14.04.2022*



PIZZA

duża 32cm gigant 50 cm

STANDARD

1. Margherita		
sos, ser	<u>33,00</u>	<u>63,00</u>
2. Napoli		
sos, ser, szynka	<u>34,00</u>	<u>65,00</u>
3. Funghi		
sos, ser, pieczarki	<u>34,00</u>	<u>65,00</u>
4. Salami		
sos, ser, salami	<u>35,00</u>	<u>67,00</u>
5. Capricciosa		
sos, ser, szynka, pieczarki	<u>37,00</u>	<u>72,00</u>
6. Hawaii		
sos, ser, szynka, ananas	<u>38,00</u>	<u>74,00</u>
7. Werona		
sos, ser, salami, cebula	<u>36,00</u>	<u>76,00</u>
8. Diabło		
sos, ser, salami, cebula, oliwki, papryka jalapeno, sos chili	<u>41,00</u>	<u>79,00</u>
9. Mafioso		
sos, ser, szynka, boczec, pieczarki, cebula	<u>42,00</u>	<u>80,00</u>
10. Festa		
sos, ser, szynka, salami, boczec, cebula, czosnek	<u>43,00</u>	<u>83,00</u>
11. Vegetariana		
sos, ser, pieczarki, papryka, oliwki, ogórek	<u>38,00</u>	<u>74,00</u>
12. Pizza Łeba		
sos, ser, 4 dowolne składniki	<u>45,00</u>	<u>86,00</u>

PREMIUM

13. Caprese		
sos, mozzarella, pomidory koktajlowe, świeża bazylija	<u>38,00</u>	<u>74,00</u>
14. Tricolore		
sos, mozzarella, rucola, pomidory koktajlowe, ser grana padano	<u>40,00</u>	<u>77,00</u>
15. Pollo		
sos, ser, kurczak, kukurydza	<u>38,00</u>	<u>74,00</u>
16. Salame piccante		
sos, ser, spianata piccante (włoskie pikantne dojrzewające salami)	<u>41,00</u>	<u>80,00</u>
17. Capone		
sos, ser, spianata piccante (włoskie pikantne dojrzewające salami), rucola, suszone pomidory, ser grana padano	<u>46,00</u>	<u>86,00</u>
19. Prosciutto crudo		
sos, ser, prosciutto crudo (włoska szynka wolno dojrzewająca), pomidory koktajlowe	<u>46,00</u>	<u>86,00</u>
20. Con rucola		
sos, ser, prosciutto crudo (włoska szynka wolno dojrzewająca), rucola, pomidory koktajlowe, ser grana padano	<u>50,00</u>	<u>96,00</u>

Pudełko na wynos 4 zł, dowóz gratis tel. 690-010-250

Informujemy, że niektóre nasze produkty mogą zawierać następujące alergeny wraz z ich pochodnymi: zboża zawierające gluten, ryby i pochodne, orzechy, migdały, itp., gorczyca i pochodne, mięczaki i owoce morza. Alergeny nie są szkodliwymi składnikami, mogą jedynie wywoływać uczulenie u osób posiadających alergię na dany składnik.



NAPOJE ZIMNE

Napój 0,2l butelka		10,00
<i>Pepsi, Mirinda, 7up, sok jabłkowy, sok pomarańczowy, nektar z czarnej porzeczki, lipton cytryna/brzoskwinia</i>		
Woda 0,3l butelka	<i>mineralna gazowana / niegazowana</i>	8,00
Woda 1,0l karafka	<i>Woda sodowa / naturalna</i>	12,00
Sok wyciskany ze świeżych pomarańczy/grejpfruta/mix 0,2l		18,00
Domowa lemoniada	0,2l	14,00
	1l	40,00

NAPOJE GORACE

Espresso 30 ml		10,00
Espresso doppio 60 ml		14,00
Czarna kawa 125 ml		10,00
Biała kawa 125 ml		11,00
Cappucino 150 ml		12,00
Latte macchiato 250 ml		15,00
Herbata Dilmah	(dzbanek)	10,00

PIWA – alkohole dozwolone od 18 lat

Chata Rybacka Pils :

butelka 0,5l - 16zł	Lokalne piwo rzemieślnicze, warzone metodą tradycyjną regionalnego piwowara. Lekkie,
beczkowe 0,5l - 15zł	z intensywnym smakiem i aromatem chmielowym oraz wyraźną goryczką.
beczkowe 0,3l - 13zł	butelkowe- pasteryzowane, beczkowe- niepasteryzowane



Piwo tyskie beczkowe – 0,5 l	15,00
Piwo tyskie beczkowe – 0,3l	14,00
Radler 0,5l – tyskie z beczki, 7up	23,00
Piwo 0,5 butelka	16,00
Piwo bezalkoholowe lech, Żywiec, Tyskie, Lech, Książęce (czerwony lager, ipa, złote przeniecne)	
Kozel lezak , kozel lezak czerny	



<i>Wino grzane z owocami</i>	<i>200 ml</i>	<i>18,00</i>
<i>Wino stołowe wytrawne karafka - białe/czerwone</i>	<i>500 ml</i>	<i>50,00</i>
<i>Wino stołowe wytrawne kieliszek - białe/czerwone</i>	<i>150 ml</i>	<i>16,00</i>
<i>Miód pitny Półtorak Jadwiga 16%</i>	<i>40ml</i>	<i>10,00</i>
<i>Prosecco</i>	<i>150 ml</i>	<i>16,00</i>
	<i>0,75l</i>	<i>75,00</i>

Coś mocniejszego – alkohole dozwolone od 18 lat

WÓDKA: *40ml*

<i>Wyborowa</i>	<i>10,00</i>
<i>Żubrówka</i>	<i>10,00</i>
<i>Finlandia</i>	<i>12,00</i>
<i>Łebska</i>	<i>12,00</i>
<i>(biała, limonka, wiśniowa)</i>	
<i>Morska</i>	<i>14,00</i>
<i>premium, 8-cio krotnie filtrowana</i>	
<i>tworzona z buraków cukrowych</i>	

WHISKY: *40ml*

<i>Ballantine's</i>	<i>14,00</i>
<i>Johnie Walker RedLabel</i>	<i>14,00</i>
<i>Jack Daniels</i>	<i>19,00</i>
<i>Jameson</i>	<i>18,00</i>
<i>Chivas- 12 YO</i>	<i>22,00</i>

TEQUILA: *40ml*

<i>Sierra</i>	<i>14,00</i>
<i>Olmeca</i>	<i>16,00</i>

RUM *40ml*

<i>Captain Morgan</i>	<i>16,00</i>
-----------------------	--------------

LIKIERY *40ml*

<i>Baileys</i>	<i>16,00</i>
<i>Jegermeister</i>	<i>16,00</i>

GIN *40ml*

<i>Gordon's</i>	<i>14,00</i>
-----------------	--------------

KONIAK *40ml*

<i>Hennessy V.S. Cognac</i>	<i>21,00</i>
-----------------------------	--------------

<i>METAXA</i>	<i>40 ml</i>	<i>18,00</i>
---------------	--------------	--------------

DRINKI

WHISKY&COLA *18,00*

Johnnie Walker 40 ml, pepsi 100 ml

ŚRUBOKRĘT *16,00*

Wódka wyborowa 40 ml, sok 100 ml

GIN&TONIC *18,00*

Gordon's 40 ml, tonic 100 ml

SZARLOTKA *14,00*

Żubrówka 40 ml, sok jabłkowy 100 ml

CUBA LIBRE *24,00*

Rum 40ml, pepsi 150 ml, limonka

TEQUILA SUNRISE *20,00*

Tequila 40 ml, sok pomarańczowy 100 ml, grenadine 20ml

APEROL *25,00*

prosecco 105 ml, aperol 70 ml, woda gazowana 35 ml, lód, pomarańcza

ŁEBSKIE TRZY SMAKI *37,00*

Wódka Łebska różne smaki 6x25 ml



WINO

Chardonnay Cantina di Custozza

150ml – 16,00 zł

Karafka 500 ml – 50 zł

Veneto, Włochy – białe wytrawne

Jasnosłomkowożółtawe wino stołowe ze złotymi refleksami, o soczystym miękkim owocowym smaku. Idealnie komponuje się z owocami morza, delikatnymi rybami i makaronami z warzywami.

Polecamy do Makaronu chow mein i Dorsza w szpinaku.

Chardonnay – Trebbiano Luigi Leonardo

750 ml – 60 zł

Emilia Romagna, Włochy – białe półwytrawne

Wino pozyskiwane z winogron Chardonnay i Trebbiano uprawianych w dolinie Rubicone. Wino świeże z owocowym aromatem z nutą gruszką. Kolor słomkowożółty. Na podniebieniu świeże i owocowe z dobrze zbalansowaną kwasowością. Idealnie komponuje się z grillowanymi warzywami i rybami z pieca. Polecamy do Rilletes z dorsza, oraz do Pstrąga pieczonego po febsku.

Chardonnay Antano Hugo Casanova

750 ml - 90 zł

Maule Valley, Chile – białe wytrawne

Chardonnay Antano Casanova ma świeże, tropikalne aromaty owoców grejpfruta i ananasa splecione z nutami orzecha laskowego z jego 6 miesięcy leżakowania w dębie. Ta świeżość utrzymuje się w ustach i prowadzi do gładkiego i długiego finiszu. Idealnie pasuje do owoców morza i świetnie komponować się będzie z rybami w śmietanowych sosach, białym mięsem i cytryną.

Polecamy do Krewetek na maśle i Sandacza w sosie borowikowym.

Pinot Grigio Concilio

750 ml - 95 zł

Trentino, Włochy – białe wytrawne

Klasyczne wino rybne, dobrze komponuje się z białymi mięsami. Kolor słomkowożółty, intensywny zapach od owocowego (gruszką i banana) do charakterystycznego kwiatowego. Wytrawny, pełny i świeży oraz mineralny smak. Pasuje do potraw rybnych oraz makaronów. Polecamy do makaronu tagliatelle i Halibuta.

Hunter's Sauvignon Blanc

750 ml- 160 zł

Marlborough, Wairau Valley, Nowa Zelandia – białe wytrawne

Hunter's Sauvignon Blanc 2020 to aromatyczne białe wino o złożonych aromatach dojrzałych owoców tropikalnych i nutach mineralnych w zapachu. Na podniebieniu jest bogate, świeże i bardzo owocowe z eleganckim wytrawnym i trwałym finiszem. Wino idealne do potraw z warzyw, białych pieczonych ryb. Polecamy do Halibuta na ratatouille.

Solaris 2021

750 ml- 160 zł

Baniewice, Zachodniopomorskie, Polska – białe wytrawne

Solaris 2021 - wino białe, wytrawne

Solaris zawdzięcza swoją nazwę słońcu i wykorzystuje każdy jego promień do stworzenia pełnej, kompleksowej struktury smaku i niepowtarzalnej gamy zapachowej. W zapachu przywołuje na myśl soczystą dojrzałość słodkiej mirabelki i cytrusów. Usta wypełnia smak jabłką z grejpfrutowym akcentem z orszą rześką kwasowością. Wino wytrawne z rodzimych winogron, powstałe z odmiany solaris.



Merlot Cantine di Custoza

150 ml - 16,00 zł
Karafka 500 ml – 50 zł

Veneto, Włochy – czerwone wytrawne

Wino stołowe o miękkim i harmonijnym smaku z nutami przypraw i kwiatów. Intensywny rubinowy kolor. Idealne do potraw z białych i czerwonych mięs. Polecamy do Piersi z kurczaka i Polędwiczek wieprzowych.

Sangiovese Luigi Leonardo

750 ml – 60 zł

Emilia Romagna, Włochy – czerwone półwytrawne

Aksamitne wino o owocowym aromacie z nutami borówek, wiśni i porzeczek. Delikatne i zrównoważone z miękkim lekko cierpkim zakończeniu. Idealnie pasujące do mięs. Polecamy do Karkówki wolno pieczonej.

Porta Sole Montepulciana d'Abruzzo DOC

750 ml- 90 zł

Włochy, region Abruzja – czerwone wytrawne

Aromatyczne wino o bukietcie czerwonych owoców z lekko wyczuwalną nutą lukrecji. Dobrze zbalansowane, o głębokim czerwonym kolorze z fioletowymi refleksjami. Idealny dodatek do dań mięsnych i serowych, odpowiedni na każdą okazję. Pasuje do Konfitowanego uda z kaczki i Łososia Bursztynowego.

Chianti Castello di Querceto

750 ml- 110 zł

Toskania, Włochy – czerwone wytrawne

Jest to młode wino o cechach świeżości i owocowości. Szczególnie wskazane do łączenia z lekkimi potrawami. Wino do picia za młodu, dobrze komponuje się z daniami rybnymi. Polecamy do Prosciutto crudo oraz Turbota z grilla.



**Chata
Rybacka**

Restauracja
& Pizzeria

MENU



German

English

*In unserem Restaurant können Sie die
sichere Speisekarte verwenden*

*In our restaurant you can use the safe
menu*



*Scannen Sie mit der Kamera oder
verwenden Sie eine App mit QR-Codes*

*Scan with the camera or use an app
with QR codes*