



# **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 przyjacielom, 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>	100g	35,00
<i>łosoś marynowany w cytrusach</i>	100g	35,00
<i>Śledź po kaszubsku / pieczywo</i>	100g	15,00
<i>Krewetki (8szt) na maśle z białym winem, czosnkiem i natką pietruszki podane z grzankami czosnkowymi (2szt)</i>		45,00

## ZUPY 350ml

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

## COŚ NA DESER

<i>Tarta z migdałami i orzeszkami pini</i>	<i>porcja</i>	25,00
<i>Krucze ciasto z kremem, migdałami i orzeszkami pini</i>		
<i>Sernik Brule</i>	<i>porcja</i>	25,00
<i>na bazie sera ricotta i mascarpone z karmelem</i>		
<i>Tort Czekoladowy</i>	<i>porcja</i>	25,00
<i>Tort z trzech rodzajów czekolady: gorzkiej, mlecznej i białej</i>		

**Po złożeniu zamówienia prosimy nie zmieniać stolika.**



## DANIA RYBNE

---

<i>Halibut dzwonek smażony (200g), frytki, surówka</i>	<i>53,00</i>
<i>Filet z dorsza smażony (200g), frytki, surówka</i>	<i>55,00</i>
<i>Dorsz filet w szpinaku pod mozzarellą (200g) podany z frytkami</i>	<i>55,00</i>
<i>Filet z sandacza smażony(200g), ziemniak maślany, pomidorki pieczone</i>	<i>60,00</i>
<i>Filet z łososia z grilla (200g), frytki, sałata</i>	<i>65,00</i>
<i>Sandacz filet (200g) w sosie borowikowym ziemniaki, surówka</i>	<i>65,00</i>
<i>Flądra smażona (na wagę cena za 100g)</i>	<i>12,00</i>

## DANIA MIĘSNE 150g

---

<i>Kotlet schabowy smażony, frytki, surówka</i>	<i>45,00</i>
<i>Pierś z kurczaka smażona, frytki, surówka</i>	<i>45,00</i>
<i>Połądwiczki wieprzowe w sosie borowikowym purre, pieczone pomidorki</i>	<i>52,00</i>
<i>Karkówka wolno pieczona ziemniak maślany, sos demi-glace, mizeria</i>	<i>49,00</i>

## POLECAMY DLA DZIECI

---

<i>Krem z pomidorów z makaronem (250 g)</i>	<i>19,00</i>
<i>Paluszki rybne z dorsza (100g), frytki paluszki rybne ze 100 % mięsa z dorsza</i>	<i>35,00</i>
<i>Stripsy drobiowe (130g), frytki</i>	<i>33,00</i>



# PIZZA

duża 32cm      gigant 50 cm

## STANDARD

<b>1. Margherita</b>		
sos, ser	<u>29,00</u>	<u>47,00</u>
<b>2. Napoli</b>		
sos, ser, szynka	<u>30,00</u>	<u>55,00</u>
<b>3. Funghi</b>		
sos, ser, pieczarki	<u>30,00</u>	<u>55,00</u>
<b>4. Salami</b>		
sos, ser, salami	<u>31,00</u>	<u>57,00</u>
<b>5. Capricciosa</b>		
sos, ser, szynka, pieczarki	<u>33,00</u>	<u>61,00</u>
<b>6. Hawaii</b>		
sos, ser, szynka, ananas	<u>34,00</u>	<u>64,00</u>
<b>7. Werona</b>		
sos, ser, salami, cebula	<u>32,00</u>	<u>60,00</u>
<b>8. Diabło</b>		
sos, ser, salami, cebula, oliwki, papryka jalapeno, sos chili	<u>37,00</u>	<u>69,00</u>
<b>9. Mafioso</b>		
sos, ser, szynka, boczec, pieczarki, cebula	<u>38,00</u>	<u>71,00</u>
<b>10. Festa</b>		
sos, ser, szynka, salami, boczec, cebula, czosnek	<u>39,00</u>	<u>73,00</u>
<b>11. Vegetariana</b>		
sos, ser, pieczarki, papryka, oliwki, ogórek	<u>34,00</u>	<u>63,00</u>
<b>12. Pizza Łeba</b>		
sos, ser, 4 dowolne składniki	<u>41,00</u>	<u>77,00</u>

## PREMIUM

<b>13. Caprese</b>		
sos, mozzarella, pomidory koktajlowe, świeża bazylia	<u>34,00</u>	<u>63,00</u>
<b>14. Tricolore</b>		
sos, mozzarella, rucola, pomidory koktajlowe, ser grana padano	<u>36,00</u>	<u>57,00</u>
<b>15. Pollo</b>		
sos, ser, kurczak, kukurydza	<u>34,00</u>	<u>63,00</u>
<b>16. Salame piccante</b>		
sos, ser, spianata piccante (włoskie pikantne dojrzewające salami)	<u>37,00</u>	<u>69,00</u>
<b>17. Capone</b>		
sos, ser, spianata piccante (włoskie pikantne dojrzewające salami), rucola, suszone pomidory, ser grana padano	<u>42,00</u>	<u>79,00</u>
<b>19. Prosciutto crudo</b>		
sos, ser, prosciutto crudo (włoska szynka wolno dojrzewająca), pomidory koktajlowe	<u>42,00</u>	<u>79,00</u>
<b>20. Con rucola</b>		
sos, ser, prosciutto crudo (włoska szynka wolno dojrzewająca), rucola, pomidory koktajlowe, ser grana padano	<u>46,00</u>	<u>87,00</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

<b>Napój 0,2l butelka</b>		<b>8,00</b>
<i>Pepsi, Mirinda, 7up, sok jabłkowy, sok pomarańczowy, nektar z czarnej porzeczki, lipton zielona herbata/brzoskwinia</i>		
<b>Woda 0,3l butelka</b>	<i>mineralna gazowana / niegazowana</i>	<b>7,00</b>
<b>Woda 1,0l karafka</b>	<i>Woda sodowa / naturalna</i>	<b>10,00</b>
<b>Domowa lemoniada</b>	<b>0,2l</b>	<b>12,00</b>
	<b>1l</b>	<b>32,00</b>
<b>Sok wyciskany ze świeżych pomarańczy/grejpfruta/mix 0,2l</b>		<b>18,00</b>

## NAPOJE GORĄCE

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

## PIWA – alkohole dozwolone od 18 lat

### **Chata Rybacka Pils :**

<b>butelka 0,5l - 15zł</b>	<i>Lokalne piwo rzemieślnicze, warzone metodą tradycyjną regionalnego piwowara. Lekkie,</i>
<b>beczkowe 0,5l - 15zł</b>	<i>z intensywnym smakiem i aromatem chmielowym oraz wyraźną goryczką</i>
<b>beczkowe 0,3l - 14zł</b>	<i>butelkowe- pasteryzowane, beczkowe- niepasteryzowane</i>



<b>Piwo tyskie beczkowe – 0,5 l</b>	<b>15,00</b>
<b>Piwo tyskie beczkowe – 0,3l</b>	<b>14,00</b>
<b>Radler 0,5l – tyskie z beczki, 7up</b>	<b>23,00</b>
<b>Piwo 0,5 butelka</b>	<b>17,00</b>
<i>(spytaj kelnera o rodzaje)</i>	



<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*

<u><i>WÓDKA:</i></u>	<u><i>40ml</i></u>
<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>	

<u><i>WHISKY:</i></u>	<u><i>40ml</i></u>
<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>

<u><i>TEQUILA:</i></u>	<u><i>40ml</i></u>
<i>Sierra</i>	<i>14,00</i>
<i>Olmeca</i>	<i>16,00</i>

<u><i>RUM</i></u>	<u><i>40ml</i></u>
<i>Captain Morgan</i>	<i>16,00</i>

<u><i>LIKIERY</i></u>	<u><i>40ml</i></u>
<i>Baileys</i>	<i>16,00</i>
<i>Jegermeister</i>	<i>16,00</i>

<u><i>GIN</i></u>	<u><i>40ml</i></u>
<i>Gordon's</i>	<i>14,00</i>

<u><i>KONIAK</i></u>	<u><i>40ml</i></u>
<i>Hennessy V.S. Cognac</i>	<i>21,00</i>

### *DRINKI*

<i>WHISKY&amp;COLA</i>	<i>24,00</i>
<i>Johnnie Walker 40 ml, pepsii00 ml</i>	

<i>ŚRUBOKRĘT</i>	<i>22,00</i>
<i>Wódka wyborowa 40 ml, sok 100 ml</i>	

<i>GIN&amp;TONIC</i>	<i>24,00</i>
<i>Gordon's 40 ml, tonic 100 ml</i>	

<i>SZARLOTKA</i>	<i>20,00</i>
<i>Żubrówka 40 ml, sok jabłkowy 100 ml</i>	

<i>CUBA LIBRE</i>	<i>31,00</i>
<i>Rum 40ml, pepsii 150 ml, limonka</i>	

<i>TEQUILA SUNRISE</i>	<i>35,00</i>
<i>Tequila 40 ml, sok pomarańczowy 100 ml,</i>	
<i>grenadine 20ml</i>	

<i>APEROL</i>	<i>36,00</i>
<i>prosecco 105 ml, aperol 70 ml,</i>	
<i>woda gazowana 35 ml, lód, pomarańcza</i>	



## WINO

### **Chardonnay Cantina di Custoza**

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 łebsku.*

### **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 Cantina 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 zakończeniem. 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.*