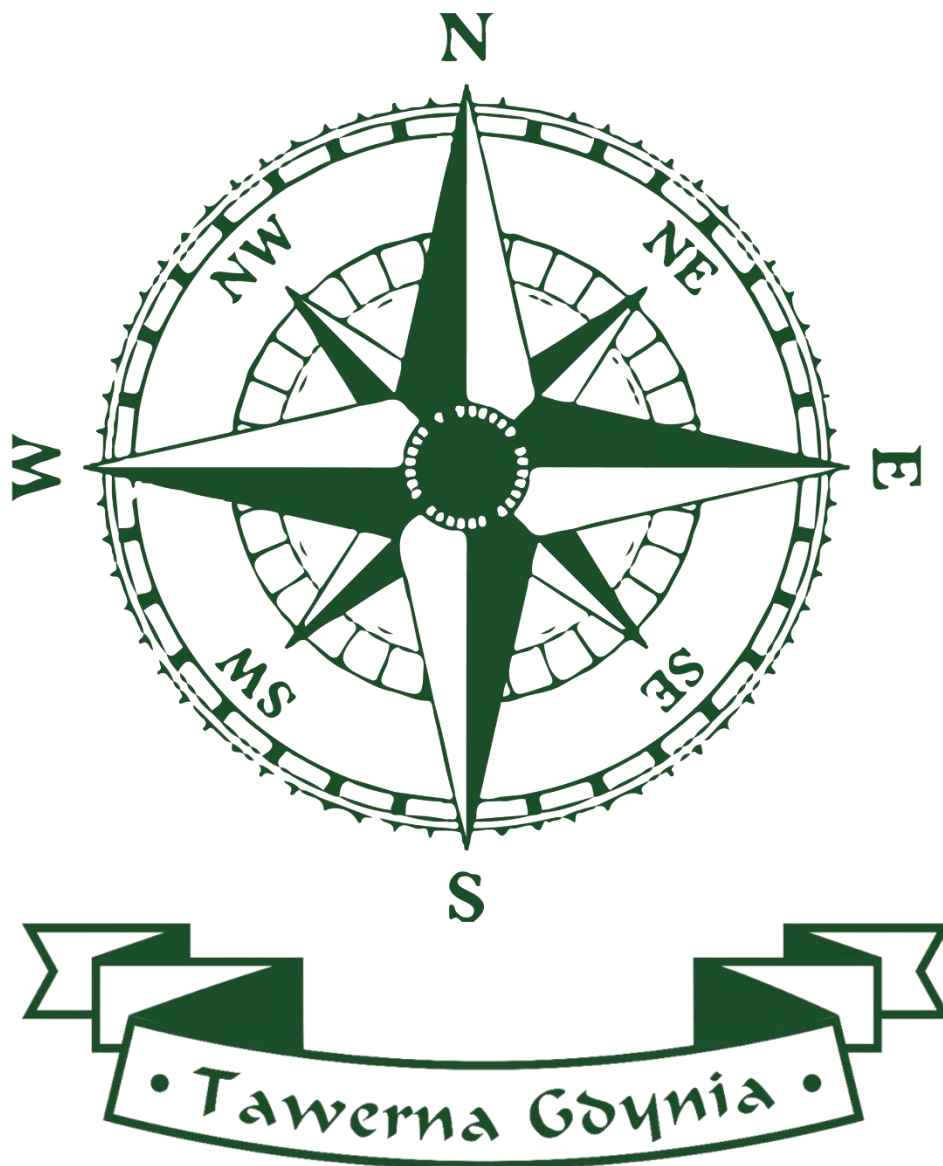


Karta Menu



Otrzymaliśmy wielokrotnie tytuł Gastronom Pomorza

*W rankingu NEWSWEEK Polska otrzymaliśmy pierwsze miejsce
w kategorii „Najlepszy klimat, lokal, wystrój”*

www.tawerna-gdynia.pl

f tawernagdynia

@ zielona_tawerna_gdynia

g+ Tawerna Gdynia

Tawerna

Wasze ulubione miejsce w sercu Gdyni!

Stali bywalcy mówią o Nas "Zielona Tawerna".

Może dlatego, że we wnętrzu stylizowanym na mesę starego statku jest sporo zielonych elementów lub dlatego, że w jego środek wrósł pień prawdziwego drzewa. Może też kojarzyć się z zieloną Irlandią, o której ułożono i wyśpiewano wiele szant.

Ruch nigdy tu nie zamiera, gdy wychodzą ostatni Goście i trzeba szybko ogarnąć salę i przygotować się do wydawania śniadań. Ich cena waha się od 17 do 29 zł, więc cieszą się dużą popularnością. Godne polecenia są wyśmienite, okazałych rozmiarów omlety zapiekane z serem. Prawdopodobnie po zjedzeniu takiego śniadania poczujecie się Państwo głodni dopiero wieczorem. Jednak zarówno Ci, dla których obiad jest najważniejszym posiłkiem dnia, jak i osoby ceniące sobie nade wszystko kolacje we dwoje lub w gronie przyjaciół, będą usatysfakcjonowani bogatą i oryginalną ofertą kulinarną Tawerny.

Tawerna to przede wszystkim ryby i owoce morza. Goście chwalą sobie stek z halibuta, ucztę morską oraz doradę. Miłośnicy owoców morza mogą zamówić krewetki smażone w maśle, winie i czosnku. Nasza kuchnia jest wyjątkowa i sprawia, że chce się do niej wracać. A może przyczynia się do tego atmosfera drewnianych podłóg i stołów tonących w ciepłym, złotym świetle, bar kuszący kolorami zapomnienia i nadziei na przygodę? A może po prostu zwyczajne chwile relaksu, miły czas spędzony w klimatycznym miejscu, przy dobrej muzyce i jedzeniu?

Przekonajcie się osobiście.

Załoga Tawerny

** do grup 8 – osobowych i większych doliczamy 10 % serwisu*

ŚNIADANIA

Wszystkie dodatki do śniadania znajdziecie przy barze.

Kawa, herbata oraz lemoniada są w cenie śniadania.

Zestaw Lux	34 pln
<i>ser, szynka, camembert, sałatka z pomidorów ze szczypiorkiem, parówka na ciepło, jajko na twardo z majonezem, świeży ogórek, bułki, masło</i>	
Zestaw Standard	28 pln
<i>szynka, ser, twarożek, ogórek świeży, pomidor ze szczypiorkiem, pieczywo jasne i ciemne, masło</i>	
Zestaw Fit (jogurt naturalny, granola, świeże owoce)	24 pln

Dania z 3 jaj. Do każdego dania pieczywo oraz masło.

Jajecznica na maśle	18 pln
Jajecznica na szynce	21 pln
Jajecznica na boczku	21 pln
Jajecznica z pomidorami	20 pln
Jajecznica z cebulą	18 pln
Jajecznica Mix (szynka, pomidor, szczypiorek)	24 pln
Jajka gotowane na twardo	18 pln
Jajka gotowane na miękko	18 pln
Jajka sadzone	19 pln
Jajka sadzone na boczku	21 pln
Parówki z wody (ketchup, musztarda)	16 pln
Kiełbasa z wody (ketchup, musztarda)	18 pln

NALEŚNIKI

Naleśniki z serkiem waniliowym	17 pln
<i>polewa czekoladowa, bita śmietana</i>	

TOSTY

Tosty z szynką (ser cheddar, ogórek kiszony, rukola, sos koktajlowy)	19 pln
Tosty vege (ser cheddar, papryka czerwona, pomidor)	18 pln

OMLETY

Nasze słynne omlety pani Hani zapiekane serem. Czas wypiekania około 25 minut. W składzie mąka pszenna.

Omlet wegetariański (oliwki, papryka, cukinia)	29 pln
Omlet meksykański z kurczakiem na ostro	29 pln

Śniadania serwujemy w godzinach 8:00 – 12:00

PRZYSTAWKI

Domowy smalec ze skwarkami i cebulką	23 pln
<i>pieczywo, ogórek kiszonym</i>	
Smażone szprotki prosto z sieci	26 pln
Tatar wołowy	36 pln
<i>ogórek konserwowy, cebulka, marynowane grzybki, żółtko jajka pieczywo czosnkowe</i>	
Tatar z łososia z koperkiem POLECAMY	37 pln
<i>kapary, czerwona cebula, marynowane grzybki, pieczywo czosnkowe</i>	
Łosoś macerowany w sosie sojowym z sezamem	37 pln
<i>dressing cytrynowy - śmietanowy</i>	
Śledź opiekany w zalewie octowej POLECAMY	28 pln
<i>sałatka ziemniaczana z ogórkiem kiszonym, cebulą i szczypiorkiem</i>	
Śledź w śmietanie podawany z pieczywem	27 pln
Biesiadna deska smakołyków dla 4 osób	99 pln
<i>sery żółte, sery pleśniowe, kabanosy, wędliny, ogórki kiszone, świeża papryka, domowy smalec, twarożek, pieczywo</i>	

SALATKI

Sałatka z grillowanym kurczakiem	33 pln
<i>sałata lodowa, kukurydza, fasola, papryka, ogórek, pomidor, sos winegret, pieczywo czosnkowe</i>	
Sałatka Grecka	31 pln
<i>sałata lodowa, pomidory, ogórek, cebula, feta, czarne oliwki, papryka, sos winegret, pieczywo czosnkowe</i>	

ZUPY

Zupa rybna (dorsz, łosoś) POLECAMY	28 pln
Tradycyjny polski żurek z białą kiełbasą, grzybami i jajkiem	26 pln
Domowy rosół z kury podawany z makaronem i pietruszką	19 pln

MAKARONY

Tagliatelle Carbonara POLECAMY	33 pln
<i>boczek, cebula, sos śmietanowy</i>	
Penne z kurczakiem i szpinakiem	34 pln
<i>pestki słonecznika, pestki dyni, sos śmietanowy</i>	
Penne z łososiem w sosie śmietanowo-koperkowym	35 pln

PIEROGI

Pierogi ruskie z boczkiem i okrasą z cebuli	27 pln
Pierogi z mięsem i okrasą z boczku	28 pln
<i>(możliwość podsmażenia pierogów na maśle + 2zł)</i>	

* do grup 8 – osobowych i większych doliczamy 10 % serwisu

DANIA Z RYB I OWOCÓW MORZA

Łosoś z pieca	55 pln
ziemniaki opiekane w ziołach, warzywa gotowane	
Halibut z masłem czosnkowym	57 pln
ziemniaki opiekane w ziołach, surówka colesław	
Filet z dorsza w panierce	47 pln
ziemniaki opiekane w ziołach, surówka z kiszzonej kapusty	
Filet z dorsza w cieście	47 pln
ziemniaki opiekane w ziołach, surówka z kiszzonej kapusty	
Dorada grillowana POLECAMY	54 pln
ziemniaki opiekane w ziołach, surówka z kiszzonej kapusty	
Krewetki smażone w maśle czosnkowym i winie (8 sztuk)	62 pln
pieczywo czosnkowe	
Uczta morska - danie dla 2 osób POLECAMY	139 pln
(łosoś, dorsz, halibut, szprotki smażone, krewetki)	
ziemniaki opiekane w ziołach, surówka z kiszzonej kapusty	

DANIA MIĘSNE

Pierś kurczaka z suszonymi pomidorami zapiekana serem	43 pln
frytki, surówka colesław	
Tradycyjny kotlet DeVolay	45 pln
frytki, surówka colesław	
Tradycyjny kotlet schabowy	45 pln
ziemniaki puree, kapusta z boczkiem na krótko	
Pieczeń z karkówki w sosie	45 pln
ziemniaki puree, kiszony ogórek	
Placek Cygański POLECAMY	41 pln
placek ziemniaczany, gulasz mięsny, śmietana	
Zrazy wołowe z ogórkiem i boczkiem POLECAMY	48 pln
ziemniaki puree, buraczki na ciepło	
Burger Drw'ala POLECAMY	39 pln
wołowina, panierowany camembert, bekon, prażona cebulka, sos serowy z chili, frytki	

DESERY / Domowe wypieki Pani Teresy

Sernik z pianką „Złota rosa” z bitą śmietaną	21 pln
Szarlotka na ciepło	22 pln
gałka lodów waniliowych, bita śmietana	
Ciasto czekoladowe z wiśniami na gorąco POLECAMY	24 pln
gałka lodów waniliowych, sos czekoladowy	
Lody z polewą czekoladową	20 pln
Ciasto + ulubiona kawa POLECAMY	29 pln

NAPOJE GORĄCE

Gorąca czekolada 0,25l	15 pln
Herbata / Herbata smakowa	11 pln
Kawa Czarna / Americano	12 pln
Kawa Biała	13 pln
Espresso / Espresso Macchiato	11 pln
Cappucino / Caffè Latte / Caffè Mocha	15 pln
Flat White	17 pln
Kawa Hawajska	19 pln
<i>Kawa z Rumem Malibu udekorowana bitą śmietaną</i>	
Irish Coffe	23 pln
<i>Kawa z whisky Jameson udekorowana bitą śmietaną</i>	
Bailey's Coffe	23 pln
<i>Przedłużone espresso z Bailey's, przykryte bitą śmietaną</i>	

HERBATY ZIMOWE 0,5L

Malinowa	16 pln
<i>herbata malinowa, konfitura malinowa, cytryna</i>	
Imbirowa	16 pln
<i>herbata czarna, syrop imbirowy, pomarańcza z goździkami, świeży imbir</i>	
Korzenno - Cynamonowa	16 pln
<i>herbata czarna, zaprawa korzenna, pomarańcza z goździkami, cynamon</i>	
Miodowo – Miętowa	16 pln
<i>herbata czarna, miód, mięta, cytryna</i>	

GRZANE PIWO 0,5L

Imbirowe	18 pln
<i>piwo jasne, syrop imbirowy, pomarańcza z goździkami</i>	
Wiśniowe	24 pln
<i>piwo jasne, wiśniówka, drylowane wiśnie, syrop wiśniowy</i>	

GRZANE WINO 200 ml

Klasyk	15 pln
<i>grzaniec galicyjski, pomarańcza z goździkami</i>	
Wanilia	15 pln
<i>białe wino, syrop waniliowy, cytryna, jabłko</i>	
Rodzynka	16 pln
<i>białe wino, syrop jesienny, pomarańcza, rodzynki, migdały</i>	
Cynamon	18 pln
<i>białe wino, syrop falernum, migdały, suszona żurawina, cynamon, goździki, jabłko</i>	

GRZANY CYDR 0,5L

Biały Bez	16 pln
<i>Cydr, syropu z białego bzu, sour, limonka, rozmaryn</i>	
Pigwa	22 pln
<i>Cydr, pigwówka, syrop kokosowy, limonka, pomarańcza</i>	

GRZŃCE

Miód	19 pln
<i>Sailor Jerry, miód, cytryna, imbir</i>	
Pomarańcza	19 pln
<i>Aperol, Syrop jesienny, przyprawy korzenne, pieprz czerwony</i>	

ZIMOWE DRINKI

Szarlotka	25 pln
<i>Jack Daniels Fire, syrop Apple Pie, sour, cynamon</i>	
Imbir	26 pln
<i>Captain Morgan Spiced, świeży imbir, Ginger Ale, limonka, zaprawa korzenna</i>	
Figgy Smalls	27 pln
<i>Brandy Torres 10, syrop figowy, limonka, pomarańcza, Triple sec</i>	

NAPOJE ZIMNE

Lemoniada 0,3l / 1l	16 / 42 pln
<i>Cytryna, Truskawka, Arbuż, Marakuja</i>	
Coca cola / Fanta / Sprite / Tonic	
0,25 l / 0,5 l / 0,85 l	9 / 16 / 27 pln
Woda niegazowana/gazowana	
0,5 l but. (Kropla Beskidu)	10 pln
0,33 l but. (Kropla Beskidu Delice)	78 pln
<i>Soki - pomarańczowy / grejpfrutowy / jabłkowy</i>	
<i>z czarnej porzeczki / pomidorowy / bananowy / ananasowy</i>	
0,25 l / 0,5l / 1l	9 / 16 / 27 pln
Sok ze świeżych pomarańczy 0,25l	16 pln
Red Bull 0,25l	17 pln

PIWO Z BECZKI



Okocim / Zatecky - 0,3l / 0,5l / 2l / 4l	15 / 16 / 60 / 110 pln
Grimbergen zestaw (3x0,15l) (Blonde, Double, Blanche)	26 pln
Grimbergen - 0,33l / 0,5 l (Blonde, Double, Blanche)	16 / 20 pln
Guinness - 0,3l / 0,5l Polecamy	20 / 22 pln
Blanc 1664 - 0,33l / 0,5 l Nowość	16 / 20 pln

PIWO BUTELKOWE

Okocim 0,5l	17 pln
<i>(bezalkoholowy 0%, Premium, Mocny, Porter, Pszeniczny, Radler)</i>	
Kasztelan niepasteryzowany 0,5l	17 pln
Corona 0,33l	17 pln
Somersby 0,4l (jabłkowy, jeżynowy, kwiat bzu)	17 pln
Garage 0,5l	19 pln

WÓDKI



<i>Finlandia 0,04l / 0,5l / 0,7l</i>	14/140/190 pln
<i>Finlandia Botanical 0,04l</i> (Wildberry & Rose, / Cucumber & Mint)	14 pln
<i>Finlandia smakowa 0,04l / 0,7l</i> (Lime, Cranberry, Redberry, Mango, Coconut, Blackcurrant, Grapefruit)	14/190 pln
<i>Żubrówka 0,04l / 0,7l</i> (Biała, Bison Grass)	13/170 pln
<i>Żubrówka Czarna 0,04l / 0,7l</i>	14/190 pln
<i>Żołądkowa Gorzka 0,04l / 0,5l</i>	13/130 pln
<i>Soplica smakowa 0,04l / 0,5l</i>	13/130 pln
<i>Śliwowica 0,04l</i>	18 pln
<i>Ciroc 0,04l</i>	25 pln

WHISKEY / WHISKY



<i>Jack Daniel's Tennessee Whiskey 0,04l / 0,7l</i> (Apple, Honey, Fire, Rye)	20/290 pln
<i>Gentleman Jack 0,04l / 0,7l</i>	24/390 pln
<i>Jack Daniel's Single Barrel 0,04l</i>	36 pln
<i>Jack Daniel's Triple Mash 0,04l</i>	30 pln
<i>Johnnie Walker 0,04l / 0,7l</i> (Red Label, Red Rye, Blonde)	17/260 pln
<i>Johnnie Walker Black Label 0,04l / 0,7l</i>	22/340 pln
<i>Johnnie Walker Double Black 0,04l / 0,7l</i>	30/490 pln
<i>Johnnie Walker Gold Label 0,04l / 0,7l</i>	45/750 pln
<i>Grant's 0,04l / 0,7l</i>	17/260 pln
<i>Grant's 12YO 0,04l / 0,7l</i>	19/290 pln
<i>Ballantine's 0,04l / 0,7l</i>	17/260 pln
<i>Chivas 12YO 0,04l / 0,7l</i>	22/350 pln
<i>Tullamore D.E.W 0,04l / 0,7l</i>	17/260 pln
<i>Tullamore D.E.W 12Y 0,04l / 0,7 l</i>	25/410 pln
<i>Tullamore 0,04l</i> (Rum Cask, Cider Cask)	19 pln
<i>Jameson 0,04l / 0,7l</i>	17/260 pln

BURBON

<i>Woodford Reserve 0,04l</i>	33 pln
<i>Jim Beam Black / Red Stag 0,04l / 0,7l</i>	18/290 pln
<i>Jim Beam 0,04l / 0,7l</i>	17/260 pln
<i>Bulleit 0,04l</i>	22 pln

SINGLE MALT WHISKY

<i>Glenfiddich 12YO 0,04l</i>	33 pln
<i>Glenfiddich 15YO 0,04l</i>	45 pln
<i>Lagavoulin 16YO 0,04l</i>	45 pln
<i>Monkey Shoulder 0,04l</i>	23 pln
<i>Singleton 12YO 0,04l</i>	28 pln
<i>Benriach 10YO 0,04l</i>	31 pln

<i>Glenglassaugh Torfa 0,04l</i>	<i>31 pln</i>
<i>Glendronach 12YO 0,04l</i>	<i>33 pln</i>
<i>Glendronach 18YO 0,04l</i>	<i>82 pln</i>
<i>Talisker 10 0,04l</i>	<i>35 pln</i>

TEQUILA

<i>Herradura Plata / Reposado 0,04l</i>	<i>35 pln</i>
<i>El Jimador (Blanco, Reposado) 0,04l / 0,7l</i>	<i>17/260 pln</i>
<i>Jose Cuervo) 0,04l / 0,7l</i>	<i>17/260 pln</i>
<i>Olmeca 0,04l / 0,7l</i>	<i>18/280 pln</i>

GIN

<i>Gordon's 0,04l / 0,7l</i>	<i>16/230 pln</i>
<i>Tanqueray No. Ten 0,04l</i>	<i>21 pln</i>
<i>Gordon's Pink 0,04l / 0,7l</i>	<i>16/230 pln</i>
<i>Bombay 0,04l / 0,7l</i>	<i>19/290 pln</i>
<i>Fords 0,04l</i>	<i>21 pln</i>

RUM

<i>Sailor Jerry 0,04l / 0,7l</i>	<i>18/250 pln</i>
<i>Captain Morgan 0,04l / 0,7l (White, Black, Spiced Gold)</i>	<i>18/250 pln</i>
<i>Bayou Reserve 0,04l</i>	<i>19 pln</i>
<i>Bumbu Original</i>	<i>24 pln</i>
<i>Captain Morgan 0,04l / 0,7l (White, Black, Spiced Gold)</i>	<i>18/250 pln</i>
<i>Bacardi 0,04l / 0,7l</i>	<i>18/250 pln</i>
<i>(Carta Bianca, Carta Oro, Carta Negra, Razz, Spice)</i>	
<i>Zacapa 0,04l</i>	<i>38 pln</i>

WERMUT

<i>Campari 0,04l</i>	<i>16 pln</i>
<i>Martini 0,1l Bianco, Rosso, Rosato, Fiero, Ekstra Dry</i>	<i>17 pln</i>

BRANDY

<i>Metaxa 5* 0,04l</i>	<i>16 pln</i>
<i>Metaxa 7* 0,04l</i>	<i>19 pln</i>
<i>Torres 5YO 0,04l</i>	<i>17 pln</i>
<i>Torres 10YO 0,04l</i>	<i>22 pln</i>

LIKIER

<i>Chambord Royal de France 0,04l</i>	<i>21 pln</i>
<i>Jagermeister 0,04l / 0,7l</i>	<i>16/230 pln</i>
<i>Cointreau 0,04l</i>	<i>17 pln</i>
<i>Malibu / Passoa / Archers 0,04l</i>	<i>16 pln</i>
<i>Baileys 0,04l</i>	<i>16 pln</i>
<i>Kahula 0,04l</i>	<i>15 pln</i>

DRINKI

<i>Sex on the Beach</i>	24 pln
<i>Margarita</i>	29 pln
<i>Tequila Sunrise</i>	25 pln
<i>Mojito</i>	28 pln
<i>Long Island Iced Tea</i>	33 pln
<i>Cuba Libre</i>	24 pln
<i>Cosmopolitan</i>	25 pln
<i>Aperol Spritz</i>	32 pln
<i>Whiskey Sour</i>	30 pln
<i>Caipirinha</i>	24 pln
<i>Caipiroska</i>	22 pln

WINO

HISZPANIA

Faustino Rivero Ulecia Macabeo / 150 ml/karafka 0,5l **12/35 pln**
Wino **białe wytrawne**. Przejrzysty, bladożółty kolor z zielonkawymi odcieniami. Przyjemny bukiet białych owoców z piękną nutą dzikich kwiatów. Okrągły, świeży smak z owocowymi aromatami, zwłaszcza bananów i ananasów.

Faustino Rivero Ulecia Tempranillo / 150 ml/karafka 0,5l **12/35 pln**
Wino **czerwone wytrawne**. Wiśniowy kolor z fioletowymi refleksami. Wyraźny aromat czerwonych owoców takich jak czereśnie i jeżyny. Smak zrównoważony, złożony z przyjemną owocową końcówką.

WŁOCHY

Domodo Amabile Vino Bianco
150 ml/butelka 0,75l **12/60 pln**
Wino **białe półwytrawne**. Kolor jasnożółty. Intensywny i trwały owocowy aromat. Smak owoców letnich i cytrusowych. Okrągłe i przyjemne, dobrze zrównoważone. Długi czysty i delikatny finisz.

Domodo Amabile Vino Rosso
150 ml/butelka 0,75l **12/60 pln**
Wino **czerwone półwytrawne**. Głęboki czerwono-rubinowy kolor z fioletowymi refleksami. Intensywny aromat ciemnych owoców z nutą ziół. W smaku pełne i wyraźne, z waniliowym akcentem. Wino dobrze zbudowane o zbilansowanym, miękkim smaku.

IL Pumo Primitivo Salento IGP butelka 0,75l **75 pln**
Wino **czerwone wytrawne**. Głęboki czerwono-rubinowy kolor. Intensywny aromat owoców – suszonych śliwek i wiśni. Smak lekko pikantny z nutą wanilii i rozmarynu.

Sessantanni Primitivo Di Manduria DOP / butelka 0,75l 180 pln
Wino czerwone wytrawne. Intensywny kolor rubinowy i dobrze zbudowany smak. Aromat wiśniowy, pikantny z nutą tytoniu. Wyczuwalny smak tanin z kawcy z końcówką o smaku wanilii

CHILE

LFE Pupilla Cabernet / butelka 0,75l 65 pln
Wino czerwone wytrawne. Aromat początkowo śliwkowy, później kwiecisty, rozwija się w bukiet zdominowany przez czerwony pieprz i aromaty czarnej porzeczki i tanin. Smak okrągły, delikatny, miękki o szlachetnej budowie.

LFE Pupilla Chardonnay / butelka 0,75l 65 pln
Wino białe wytrawne. Jasno żółty kolor ze złotymi odcieniami. Aromat początkowo bananowy, ananasowy, waniliowy rozwija się w bukiet zdominowany przez owoce cytrusowe. Smak żywy, elegancki, przyjemny o orzeźwiającej końcówce.

POLSKA

Winna Góra Riesling znad Pradoliny / butelka 0,75l 130 pln
Wino białe wytrawne o jasno słomkowej barwie. W nosie jest przyjemne, delikatnie mineralne z nutami owocowymi oraz kwiatowymi. Wino jest soczyste, rześkie i dobrze zbalansowane.

Winna Góra Regent / butelka 0,75l 130 pln
Wino czerwone, wytrawne dojrzewające co najmniej osiem miesięcy w beczkach z francuskiego dębu. Szczególnie polecamy do tradycyjnej polskiej kuchni.

WINA MUSUJĄCE / Prosecco Trevisto doc

Montelliana Frizzante
150 ml/butelka 0,75l 16/70 pln
Wino białe wytrawne musujące. Blado słomkowy kolor. Bardzo obfity aromat dojrzałych owoców. W smaku delikatne i owocowe z rześką końcówką.

Montelliana Spumante Extra Dry
butelka 0,75l 90 pln
Wino białe półwytrawne musujące. Blado słomkowy kolor. Bardzo owocowy bukiet. W smaku świeże i orzeźwiające z lekko słodką końcówką.