



modra expo

fish & more



Wystartuj



Wszystkie startery podawane są z pieczywem

Paprykarz z ryb z Doliny Baryczy 15,-
pasta rybna z dodatkiem pomidorów, marchewki, selera i pietruszki

Breslauer Hackerle 15,-
śledzie solone z wędzonym boczkiem, cebulą, ogórkami kiszonymi, musztardą i octem

Pasta rybna 12,-
mix wędzonych ryb słodkowodnych z dodatkiem twarogu i pietruszki

Śledź 15,-
w śmietanie z cebulą | w oleju lnianym z cebulą

Tatar wołowy | tatar z łososia 25,- | 35,-
żółtko, pikle, musztarda francuska, zimno tłoczony olej rzepakowy, cebula

Deska mięs | serów | ryb wędzonych dla dwóch osób 30,-

Koszyk pieczywa 10,-
z masłem czosnkowym i ziołowym

Smażone małe rybki 15,-
mini rybki z sosem do wyboru: cytrynowe aioli | sos tatarski

Carpaccio z cukinii z oliwą 15,-

Springrollsy warzywne 15,-
z sosem śmietanowym z ziołami i pikantnym sosem,

Domowy smalec z jabłkiem 10,-

W mieście stu mostów i miliona smaków płyniemy na fali lokalnych produktów, świeżych ryb, najlepszych mięs, lokalnych piw i alkoholi.

Staramy się, żeby nasze dania były po prostu pyszne, obfite i autentyczne.

Ryby to nasza pasja. Spełniamy więcej niż trzy życzenia i czekamy na Was na Odrzańskiej!

Wege



Placuszki z cukinii z serkiem ziołowym 25,-

Spaghetti z marchewki i cukinii 25,-
z warzywnym ragou i groszkiem cukrowym

Pierogi ruskie 19,-

Najmłodszy



Filet z dorsza 18,-
puree ziemniaczane, tradycyjna mizeria

Paluszki z kurczaka 18,-
frytki stekowe, surówka marchowkowo-jabłkowa

Spaghetti 18,-
sos pomidorowy

Rzeka nowości i promocji!

[f /odramodra](#) [ig /modraodra](#) [#modraodra](#)

Ryby ♥



Fish&chips 29,-
dorsz w cieście piwnym podawany z sosem tatarskim, sałatką coleslaw, frytkami stekowymi

Pieczony pstrąg kłódzki 36,-
z pieczonym ziemniakiem, wiejską śmietaną i sałatami w vinegrette

Burger z ryby 29,-
z dodatkiem moreli i natki pietruszki, sałata strzępiasta, pomidor, ogórek konserwowy grillowany, sos tatarski - podawany z frytkami stekowymi i sałatką coleslaw

Pierogi z kapustą kiszoną i rybą z Doliny Baryczy 25,-

Filet z Jesiotra 55,-
z ziemniakami, sosem agrestowo szpinakowym i wiosenną sałatką z kalarepy i jabłek

Piotrosz 63,-
z grillowanymi warzywami sezonowymi, sos berneński

Łosoś 45,-
zapekany na plackach ziemniaczanych z warzywnym ratatouille z sosem winnym

Filet z ryby z Doliny Baryczy 39,-
ze skórką z cytryny, ziemniakiem pieczonym i młodymi warzywami sezonowymi

Sałatki



Każda jest podawana na bazie sałat szaparnych

Z jajkiem poche i sosem szczypiorkowym 23,-

Z seren kozim w popiele 29,-

Z krewetkami 33,-

Z wędzoną rybą 35,-

Zupy



Zupa dnia 12,-
każdego dnia inna, chętnie opowiemy wam o tym jaka jest dzisiaj

Chowder rybny 18,-
zupa rybna na bazie masy i mleka z selerem naciowym, bulionem drobiowym, ziemniakami, kawałkami dorsza i krewetkami

Chłodnik litewski 18,-
zupa podawana na zimno na bazie botwiny, ogórka zielonego, koperku i kefiru

Lunch dnia 22 zł

od 12:00 do 15:30

+ deser 7 zł



Raki | owoce morza



Do tego każdego dnia mamy dla Was coś innego, świeżego. Chętnie opowiemy Wam co!

Misa krewetek 38,- | 59,-
w sosie z masła i białego wina z pietruszką, podawana z wiejską grzanką

Zupa rakowa 28,-
w każdy czwartek pojawia się razem ze świeżymi rakami

Kociółek raków 59,-
w każdy czwartek mamy dostawę raków. Pytajcie obsługę czy jeszcze są bo szybko znikają.

Nasz świat kręci się wokół ryb!





Mięsne



Burger z szarpaną wieprzowiną długo pieczona łopatka wieprzowa z kiszoną czerwoną kapustą, papryką jallapeno, zielonym ogórkiem i kolendrą w bułce pszennej -podawane z frytkami stekowymi i sałatką colesław	29,-	Schab w panierce z kością podawany z masłem ziołowym, puree ziemniaczanym, kapustą młodą i boczkiem	33,-
Antrykot dojrzewający z sałatką z pomidora i ogórka, frytkami stekowymi i sosem z zielonego pieprzu	59,-	Pierś z kaczki z jeżynami i porzeczkami, pieczonym ziemniakiem i miseczką sezonowej sałaty	44,-
Deska Modra Odra szarpana wieprzowina, pierś z kaczki, stek wołowy, rolada wołowa, colesław, ogórki pikowane, frytki, dwa sosy i do tego piwo w kuflu	120,-	<i>Ryby i mięso są wędzone przez nas na miejscu!</i>	

Słodkości



Sernik na zimno z musem z sezonowymi owocami i musem czekoladowym	12,-	Placki ziemniaczane	8,-
Brownie z lodami waniliowymi i zielonym mchem	12,-	Ziemniak pieczony	5,-
Domowa chałwa z pistacjami, orzechami włoskimi i mlekiem kokosowym	18,-	Puree ziemniaczane	5,-
Deser lodowy z owocami sezonowymi	18,-	Frytki stekowe	8,-
		Coleslaw	5,-
		Miska sałat	5,-
		Ogórki pikowane z chilli i czosnkiem	8,-
		Sałata ze śmietaną	5,-
		Pieczyno	5,-

Masz ochotę pozmienić jakieś składniki? Daj nam znać!
Chętnie staniemy na wysokości zadania!

Napoje



Zimno

Lemoniada cytryna/sezonowa (350 ml 1l)	9,- 18,-	Sok świeżo wyciskany pomarańczowy/grejpfrutowy/jabłkowy (350 ml)	15,-
Zielona cold brew zielona herbata/cytryna/syrop elderflower	9,-	Coca-cola/Coca-cola Zero/Fanta/Sprite/Tonic (250 ml)	6,-
Kawa mrożona espresso/mleko/syrop biała czekolada	9,-	Red Bull/Red bull sugarfree (250 ml)	13,-
Woda niegazowana/gazowana (300 ml 750 ml)	5,- 15,-		

Ciepło

Espresso	7,-	Americano	10,-
Espresso Doppio	12,-	Flat white	13,-
Kawa czarna/Kawa biała	9,-	Irish	15,-
Cappuccino	10,-	Herbaty Althouse	12,-
Latte	12,-		

Piwo LANE

Modra Pils	8,-
Odra Pszeniczne	10,-

Frizzante z kija

kieliszek	10,-
karafka 0,5l	27,-
karafka 0,7l	45,-



Szeroki wybór piw kraftowych!
- zapytaj, doradzimy

Karta win i alkoholi
- zapytaj kelnera