

OYSTER BAR

Utah Beach N°3

Francja / mineralna, subtelnie migdałowa
France / mineral taste with little bit almond
• 22zł/1szt • 125zł/6szt • 238zł/12szt •

Special Elegance N°3

Francja / zbalansowany, słony smak
France / balanced, salty taste
• 24zł/1szt • 137zł/6szt • 259zł/12szt •

Saint Vaast N°3

Francja / delikatnie słodka i orzechowa
France / slightly sweet and nutty
• 19zł/1szt • 108zł/6szt • 205zł/12szt •

Speciale Geay N°3

Francja / subtelnie słone, posmak orzecha laskowego
France / subtle salty and hazelnut taste
• 19zł/1szt • 108zł/6szt • 205zł/12szt •

Kys N°3

Francja / słodka i jodowa
France / sweet and iodine
• 18zł/1szt • 103zł/6szt • 194zł/12szt •

Ostra Regal N°3

Irlandia /delikatnie słona, słodycz prażonego migdała
Ireland / little bit salty, sweetness of roasted almond
• 27zł/1szt • 154zł/6szt • 292zł/12szt •

Gillardeau N°3

Francja / lekko słodkie z mocną orzechową nutą
France / strong nut taste with little bit sweetness
• 30zł/1szt • 171zł/6szt • 324zł/12szt •

Fine de claire N°3

Francja / w smaku słodkie, delikatnie słone
France / sweet, little bit salty
• 16zł/1szt • 91zł/6szt • 173zł/12szt •

Tasting Oyster set • 169 zł/8szt.

Utah Beach, Special Elegance, Saint Vaast, Speciale Geay, Kys, Ostra Regal, Gillardeau, Fine de Claire

Cattier Oyster set • 154 zł

6 szt. Fine de Claire
z kieliszkiem Cattier Brut Premier Cru
set of 6 Fine de Claire with glass of Cattier Brut Premier Cru

Elixir Vegetal de la Grande Chartreuse • 10 zł/5 ml

francuski liker stworzony na bazie 130 roślin, który oferuje niezwykłą harmonię pomiędzy ziołową złożonością, a morską świeżością ostryg



Do stolików powyżej 4 osób doliczamy serwis w wysokości 12,5 %

Informacje o alergenach znajdują się u obsługi.

Wi-Fi:
PortRoyal
Pass:
seamonsters&co

Instagram:
Port_Royal_Warsaw

Facebook:
facebook.com/PortRoyalpl

• PORT ROYAL •

KOKTAJLE / COCKTAILS

Buttery • 42 zł

Chairman's Reserve Spiced Rum/emulsja maślana
z brązowym cukrem/sok jabłkowy/cytryna/herbata
na ciepło, rozgrzewający

Tropica • 37 zł

Pisco/ananas/tamaryndowiec/tynktura
habanero/limonka
owocowy, lekko pikantny

Sesa • 39 zł

Clairin Communal Rum/olej sezamowy/
likier morelowy/limonka
kwaśny, z orzechową nutą

Ginni • 38 zł

Charreira Blanco Tequila/tłoczony sok
jabłkowy/cytryna/imbir/bitters
orzeźwiający

Christi • 39 zł

Bulleit Bourbon/Prosecco/kordiał mandarynka/
tynktura anyżowa/bitters
słodko-kwaśny

Tearesa • 38 zł

Averna Amaro/Tenjaku Gin/kordiał Earl Grey/bitters
półwytrawny, herbaciany

Delmar • 42 zł

Heritage Amber/Las Californias Nativo/
niebieska spirulina/pigwa/clear lime
słodko-kwaśny, morski

GIN&TONIC

Heritage Magnolia Gin • 54 zł

cytryna/jabłko/Fentimans Indian Tonic

Sava Gin • 48 zł

grejpfrut/bazylija/Fentimans Indian Tonic

Tanqueray no.10 Gin • 46 zł

grejpfrut/limonka/Fentimans Indian Tonic

BEZALKOHOLOWE

Non Alko Spritz • 29 zł

spritz syrop/redukcja winna/woda gazowana

Negroni • 29 zł

gin bezalkoholowy/wermut bezalkoholowy/syrop bitter

South Side • 29 zł

gin bezalkoholowy/cytryna/cukier/limonka/mięta

Gin Basil Collins • 29 zł

gin bezalkoholowy/cytryna/cukier/soda/bazylija

KAWA / COFFEE

100% Arabica
Brasil, Sao Paolo, Mogiana

Espresso • 10 zł
Doppio • 15 zł
Americano • 15 zł
Cappuccino • 16 zł
Latte • 17 zł
Flat white • 17 zł

Espresso bezkofeinowe / *decaf* • 10 zł
Americano bezkofeinowe / *decaf* • 15 zł

Zamienniki mleka 3,2%:
mleko bez laktozy, napój roślinny:
soja, migdał, owies + 3 zł

Napar imbirowy / *Ginger infusion* • 16 zł

HERBATA / TEA

Sirocco to ekologiczne herbaty liściaste, pakowane w luksusowe,
ręcznie szyte torebki z najwyższej jakości biodegradowalnej bawetny
• 17 zł

Purple Breeze

herbata czarna Darjeeling / *black tea Darjeeling*

Gentle Blue

Earl Grey, kwiat bergamotki / *Earl Grey, bergamot flower*

White Peach

biała herbata, brzoskwinie / *white tea, peaches*

Japanese Sencha

zielona herbata / *green tea*

Green Jasmine

zielona herbata, jaśmin / *green tea, jasmine*

Rooibos Tangerine

rooibos, hibiskus, kwiat nagietka /
rooibos, hibiscus, merigold flower

Camomile Orange Blossom

rumianek, skórki, kwiat pomarańczy / *camomile, orange*

LEMONIADY / LEMONADE

na bazie autorskich syropów / *based on homemade syrups*

klasyczna / *classic* • 16 zł | sezonowa / *seasonal* • 18 zł | kwiat bzu / *elderflower* • 18 zł

SOFTY / SOFT DRINKS

Świeżo wyciskany sok 330 ml pomarańcza | grejpfrut | mix / *Freshly squeezed juice orange | grapefruit | mix* • 22 zł

Big Tom przyprawiony sok pomidorowy / *Spiced tomato juice* • 19 zł

posiada pieczęć przyznawaną najbardziej zaufanym dostawcom produktów dla brytyjskiej rodziny królewskiej

Fentimans 275 ml • 22 zł

Ginger Beer | Curiosity Cola | Rose Lemonade | Tonic

Acqua Panna / San Pellegrino 250 ml / 750 ml • 16 zł / 22 zł

PIWO BUTELKA / BOTTLED BEER

Port Royal Pils 500 ml • 20 zł

Pils, 5,1%, Jagietło

Bavaria 0% 330ml • 17 zł

alcohol free Lager, 0%, Bavaria Brouwerij

Topaz 500 ml • 23 zł

American Weizen, 5,0%, Inne Beczki

Cherry Elephant 500 ml • 25 zł

Cherry Ale, 5.0%, Inne Beczki

PIWO BECZKA / DRAFT BEER

Nałęczowskie Jasne • 20zł

Pils, 5,1%, Jagietło

PRZYSTAWKI / STARTERS

Marynowane sardynki • 36 zł

oliwa, sos holenderski, piklowana szalotka, bagietka
Anchovies, olive oil, hollandaise sauce, pickled shallot, baguette

Ceviche z tuńczyka • 59 zł

puree batat, bazylia tajska, czerwona cebula, orzechy ziemne, prażony pieprz cayenne, sok z cytryny
Tuna ceviche, sweet potato, Thai basil, red onion, peanuts, roasted cayenne pepper, lemon juice

Smażone kalmary • 49 zł

guacamole (awokado, czerwona cebula, kolendra, oliwa, limonka)
Fried squids, guacamole (avocado, red onion, coriander, olive oil, lime)

Salatka ziemniaczana z wędzonym węgorzem • 49 zł

ziemniaki, dorsz, jajka, chrzan, majonez, szczypiorek, wędzony węgorz, oliwa szczypiorkowa, piklowana szalotka, nori
Potato salad, cod, eggs, horseraddish, mayonnaise, chive, smoked eel, chive oil, pickled shallot, nori

Carpaccio z tuńczyka • 56 zł

majonez truflowy z czarnym czosnkiem, oliwa chili, jalapeno, prażona kolendra, szczypior
Tuna carpaccio, truffle mayonnaise with black garlic, chili olive, jalapeno, roasted coriander, chive

Otoro, chu-toro, akami carpaccio (dla dwóch, trzech osób) / (for two, three people) • 239 zł

tuńczyk Bluefin (3 części), oliwa cytrynowa, starzony ocet balsamiczny, czarny pieprz, sól Maldon
Bluefin tuna (3 parts), lemon olive oil, aged balsamic vinegar, black pepper, Maldon Salt

Mix skorupiaków na surowo • 149 zł

2 szt. czerwonych krewetek (Sycylia), 2 szt. niebieskich krewetek (Francja), 2 szt. langustynek (Norwegia)
2 pcs. raw red prawns (Sicily), 2 szt. raw blue prawns (France), 2 pcs. raw langoustines (Norway)

Tatar z czerwonych krewetek • 69 zł

brioche, palone masło, ,Nduja, burrata, kawior truflowy
Red prawns tartare, brioche, burnt butter, ,Nduja, burrata, truffle caviar

Małża św. Jakuba po japońsku • 39 zł

przegrzebek, tobiko, wakame, japoński majonez, sos słodko-kwaśny
Scallop, tobiko, wakame, Japanese mayonnaise, sweet&sour sauce

Kalmary w tempurze • 46 zł

sos chipotle, kolendra

Tempura squids, chipotle sauce, coriander

SAŁATKI / SALADS

Z pomidorów • 61 zł

pomidory, ricotta, feta, prażone orzechy laskowe, zioła, oliwa

Tomatoes,, ricotta, feta cheese, roasted hazelnuts, herbs, olive oil

Z marynowaną dynią • 43 zł

marynowana dynia, palone winogrona, orzechy włoskie, sałaty, czerwona cebula, sos holenderski

Marinated pumpkin, smoked grapes, walnuts, mix of salads, red onion, hollandaise sauce

Z krewetkami • 59 zł

krewetki, jajko, aioli, tabasco, prażony czosnek, palone masło, grillowane awokado, sałaty, oliwa cytrynowa
Shrimps, eggs, aioli, tabasco, roasted garlic, burnt butter, grilled avocado, salads, lemon olive

ZUPY / SOUPS

Skandynawska • 0,4l - 36 zł

zupa rybna z warzywami, dorszem, śmietaną i grzankami

Scandinavian style fish soup with atlantic cod, vegetables, cream and croutons

Śródziemnomorska • 0,5l - 69 zł

wywar rybny na bazie pomidorów z anchovies, krewetkami, kalmarami, łososiem i dorszem, podawana z bagietką

Intensive fish stock with tomatoes, anchovies, shrimps, squids, salmon and cod, served with baguette

HOT SEAFOOD PLATTER

mix owoców morza podawanych na ciepło / *seafood selection served hot*

Small (krewetki, małże, przegrzebki, langustynki, vongole, kalmary, brzytwy) • **359 zł** (*shrimps, mussels, scallops, langoustines, vongole, squids, razor clams*)

Big (krewetki, małże, przegrzebki, langustynki, vongole, ośmiornica, kalmary, brzytwy) • **595 zł** (*shrimps, mussels, scallops, langoustines, vongole, octopus, squids, razor clams*)

Custom

o cenę i rodzaj dostępnych owoców morza zapytaj kelnera / *ask our waiter for the price and the selection*

GRILL

Stek z tuńczyka / *Tuna steak* • **99 zł**

Stek z miecznika / *Swordfish steak* • **99 zł**

Krewetki argentyńskie 5 szt. - *Argentinian prawns 5 pcs.* • **89 zł**

Antrykot 300 g - *Entrecote 300 g* • **139 zł**

Polędwica wołowa 180 g - *Beef sirloin 180 g* • **119 zł**

do każdego dania z grilla serwujemy sosy aioli i chipotle / *every grilled dish is served with aioli and chipotle sauce*

RYBY PIECZONE W CAŁOSCI / ROASTED FISH

Ceny sezonowe - zapytaj kelnera! / *Seasonal prices - ask waiter!*

Labraks w solnej skorupie / *Sea bass roasted in salt*

Turbot / *Turbot*

Sola Dover / *Dover sole*

każda ryba podawana jest z frytkami lub ziemniakami z pieca lub miksem sałat / *every fish is served with fries or baked potatoes or mix of salads*

MULE / MUSSELS

0,5 kg - 71 zł | 1 kg - 139 zł

Port Classic

małże, białe wino, czosnek, masło, natka pietruszki, bagietka *mussels, white wine, garlic, butter, parsley, baguette*

Marinara

małże, pomidory, czosnek, oliwa, peperoncino, natka pietruszki, bagietka *mussels, tomatoes, garlic, olive oil, peperoncino, parsley, baguette*

Francuskie

małże, cebula, białe wino, tymianek, masło, bagietka *mussels, onion, white wine, thyme, butter, baguette*

DODATKI / SIDES

Grubo krojone frytki / *Thickly sliced fries* • **16 zł**

Grubo krojone frytki z pecorino i czarnym pieprzem / *Thickly sliced fries with pecorino and black pepper* • **19 zł**

Ziemniaki z pieca z pomidorami, kaparami i oliwkami / *Roasted potatoes with tomatoes, capers, olives and red onion* • **22 zł**

Mix sałat / *Mix of salads* • **19 zł**

Guacamole • **23 zł**

Bagietka, oliwa, balsamico / *Baguette served with olive oil and balsamico* • **14 zł**

Bagietka, masło Isigny Sainte-Mère PDO / *Baguette, Isigny Sainte-Mère PDO butter* • **12 zł**

Sos: aioli, chipotle, tatarski, majonez japoński / *Sauces: aioli, chipotle, tatar, Japanese mayonnaise* • **5 zł**

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Labraks • **99 zł**

filet z okonia morskiego, puree pietruszkowe, sos grzybowy, grillowana skorzonera *Sea bass fillet, parsley root puree, mushroom sauce, grilled scorzonera*

Pieczony kalafior • **49 zł**

krem z palonego kalafiora, prażony czosnek, chimichurri, peperoncino *Roasted cauliflower, fried cauliflower cream, roasted garlic, chimichurri, peperoncino*

Ośmiornica grillowana • **121 zł**

zestaw - macka ośmiornicy + risotto z pieczoną papryką, ,Nduja, parmezan, masło, natka pietruszki *Set - grilled octopus + baked pepper risotto, .Nduja, parmesan cheese, butter, parsley*

Tuńczyk tataki • **96 zł**

ogórki w chili, smażony ryż, krem z batata, orzechy ziemne, kolendra *Tuna tataki, chili cucumber, crunchy rice, sweet potato cream, peanuts*

Sola Dover z patelni • **wg wagi - 54 zł / 100 g**

palone, masło, ziemniaki la ratte, prażona szatwia, zioła *Dover sole from the pan, la ratte potatoes, roasted sage, fresh herb salad*

Paccheri z miecznikiem • **89 zł**

pesto pistacjowe, bazylia, czosnek, peperoncino, pecorino, pomidorki śliwkowe, oliwa *Paccheri, swordfish, pistacchio pesto, basil, garlic, peperoncino, pecorino, plum tomatoes, olive oil*

Krewetki portowe • **86 zł**

zestaw - emulsja maślano - winna z imbirem, czosnek, kolendra, bagietka + krewetki z patelni *Set - pan fried prawns + butter, white wine, ginger, garlic, coriander, baguette*

Surf & turf • **159 zł**

polędwica wołowa, grillowane krewetki, palona brioszka, szpinak z masłem i parmezanem, sos Madeira *Beef sirloin, grilled prawns, roasted brioche, spinach with butter and parmesan cheese, Madeira sauce*

Risotto z owocami morza • **89 zł**

zestaw - risotto na ryżu carnaroli z serem Stracchino+ langustynka, krewetka, kalmar, małże *Set - langoustine, prawn, squid, clams mix + carnaroli rice, Stracchino cheese*

FISH & CHIPS

serwujemy codziennie do godziny 17:00 / *served everyday untill 5 P.M.* • **68 zł**

Filet z dorsza smażony w piwnej panierce, grubo krojone frytki, sos tatarski *Atlantic cod fillet, thickly sliced fries, tatar sauce*

DESERY / DESSERTS

Sernik nowojorski • **34 zł**

na czekoladowym spodzie, biała czekolada, mus malinowy z chili *New York cheesecake, chocolate bottom, white chocolate, raspberry mousse with chili*

Crème brûlée • **29 zł**

z jeżynami

Crème brûlée with blackberries

Fondant z białej czekolady • **32 zł** (czas oczekiwania do 20 min. / *waiting time up to 20 min.*)

z gorgonzolą, podawany z sosem z wędzonych śliwek, wiśni i wanilii *White chocolate fondant, with gorgonzola cheese, smoked plum sauce, cherries and vanilla*

WINA PREMIUM BIAŁE

'The Golden Slopes' Chenin Blanc - 390 zł

Kraj: RPA, Region: Swartland,

Producent: A.A. Badenhorst, Szczep: Chenin Blanc

Condrieu Brunel De La Gardine - 450 zł

Apelacja: AC Condrieu Kraj: Francja Region: Dolina Rodanu

Producent: Chateau Brunel De La Gardine, Szczep: Viognier

Chablis Grand Cru Bougros Blanc - 890 zł

Apelacja: AOC Chablis Grand Kraj: Francja Region: Burgundia

Producent: Maison Albert Bichot, Szczep: Chardonnay

Meursault Blanc Bichot - 990 zł

Apelacja: AOC Meursault Kraj: Francja Region: Burgundia

Producent: Maison Albert Bichot, Szczep: Chardonnay

Moutonne Chablis Grand Cru Blanc - 1550 zł

Apelacja: AOC Chablis Grand Cru Kraj: Francja Region: Burgundia

Producent: Maison Albert Bichot, Szczep: Chardonnay

WINA PREMIUM CZERWONE

Lafóa Cabernet Sauvignon - 560 zł

Apelacja: DOC Alto Adige (Trentino), Kraj: Włochy, Region: Górna Adyga,

Producent: Colterenzio (Schreckbichl), Szczep: Cabernet Sauvignon

Pommard 1-Er Cru Clos Micault - 990 zł

Apelacja: AOC Pommard 1ER Cru Kraj: Francja Region: Burgundia

Producent: Maison Albert Bichot, Szczep: Pinot Noir

Caparzo La Casa Brunello Di Montalcino - 1650 zł

Apelacja: DOCG Brunello di Montalcino Kraj: Włochy Region: Toskania

Producent: Caparzo, Szczep: Sangiovese

*weź butelkę do domu w specjalnej cenie
zapytaj kelnera o dostępny rocznik*

WINA BIAŁE

Pecorino IGP, Nobu 1830, Famiglia di Carlo, Vigna Madre

Abruzja, Włochy • 180 zł | kieliszek – 37 zł

Port Royal House White Wine, Pinot Grigio IGP, Colle Corviano

Abruzja, Włochy • 140 zł | kieliszek – 29 zł

Moscato Giallo IGT , Pfefferer, Schreckbichl Colterenzio

Alto Adige, Włochy • 180 zł | kieliszek – 37 zł

Gewürztraminer DOC , Cantina Valle Isarco

Alto Adige, Włochy • 200 zł

Muller Thurgau IGT Dolomiti, Schreckbichl Colterenzio

Alto Adige, Włochy • 180 zł | kieliszek – 37 zł

Sauvignon Blanc IGT, Sesto 21, Casata Merge

Lazio, Włochy • 230 zł | kieliszek – 47 zł

Chardonnay, Robi&Robi, L'Armangia

Piemont, Włochy • 250 zł

Malvasia, Trebbiano, Venere, Casata Merge

Lazio, Włochy • 140 zł | kieliszek – 29 zł

Sancerre, Sauvignon Blanc, Bernard Reverdy

Dolina Loary, Francja • 290 zł

Chablis Premier Cru Fourchaume AOC, Chardonnay, Colombier

Burgundia, Francja • 390 zł

Chablis, Chardonnay, Domaine Gautheron

Burgundia, Francja • 275 zł | kieliszek – 56 zł

Albariño de Fefinanes, Palacio de Fefinanes

Rias Baixas, Hiszpania • 275 zł | kieliszek – 56 zł

Alvarinho, Casal de Ventozela

Minho, Portugalia • 170 zł

Grüner Veltliner Gärtling , Nigl

Kremstal, Austria • 185 zł

Riesling C.A.I. , Immich-Batterieberg

Mosela, Niemcy • 230 zł | kieliszek – 47 zł

Riesling, Magic Mountain, Leitz

Rheingau, Niemcy • 270 zł

weź butelkę do domu w specjalnej cenie, zapytaj kelnera o dostępny rocznik

Chardonnay, Thoma 7, Winnice Czajkowski

Podkarpacie, Polska • 350 zł

Riesling, Thoma 8, Winnice Czajkowski

Podkarpacie, Polska • 290 zł

Spy Valley, Sauvignon Blanc

Marlborough, Nowa Zelandia • 190 zł | kieliszek – 39 zł

Estate Pinot Grigio, Norfolk Rise

Mount Benson, Australia • 165 zł

River Sand Fiano, Unico Zelo

Riverland, Australia • 220 zł

Chenin Blanc Secateurs, AA Badenhorst

Swartland, RPA • 190 zł | kieliszek – 39 zł

Coterie Semillon/Sauvignon Blanc, Wildeberg

Coastal Region, RPA • 190 zł

SZAMPANY

Szampania, Francja

Cattier Brut Premium Cru • 515 zł | kieliszek - 69 zł

Cattier Blanc de Noirs Brut Premier Cru • 640 zł

Alexandre Bonnet Rose Extra Brut • 690 zł

Veuve Clicquot Brut • 590 zł

Louis Barthélémy, Amethyste Brut • 490 zł

Ruinart Blanc de Blancs • 790 zł

Krug Grande Cuvee Brut • 1850 zł

Dom Perignon Blanc Vintage • 1650 zł

WINA MUSUJACE

Prosecco Brut DOC, Vigna Dogarina

Veneto, Włochy • 145 zł | kieliszek - 30 zł

Prosecco Valdobbiadene Superiore Brut DOCG, Vigna Dogarina

Veneto, Włochy • 175 zł | kieliszek - 36 zł

Cava Brut Nature AOC, Mas Gomà

Katalonia, Hiszpania • 240 zł | kieliszek - 49 zł

Meteorique Blanc de Blanc, Brut Nature, Wildeberg

Coastal Region, RPA • 290 zł

weź butelkę do domu w specjalnej cenie, zapytaj kelnera o dostępny rocznik

WINO RÓZOWE

Pfefferer Pink, Schreckbichl Colterenzio

Alto Adige, Włochy • 185 zł | kieliszek - 38 zł

WINA CZERWONE

Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva, Nobu 1830,
Famiglia di Carlo, Vigna Madre

Abruzja, Włochy • 180 zł | kieliszek - 37 zł

Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva, Capo Le Vigne,
Famiglia di Carlo, Vigna Madre

Abruzja, Włochy • 220 zł

Primitivo, Chiaromonte

Apulia, Włochy • 180 zł | kieliszek - 37 zł

Pinot Noir, Coteaux Bourgogne AC, Jean Bouchard

Burgundia, Francja • 340 zł | kieliszek - 69 zł

Tempranillo, Crianza Lopez Cristobal

Ribera del Duoro, Hiszpania • 310 zł

Merlot, Thoma 26, Winnice Czajkowski

Podkarpacie, Polska • 440 zł

Merlot/Cabernet Franc, Thoma 24, Winnice Czajkowski

Podkarpacie, Polska • 440 zł

Malbec, Manos Negras

Mendoza, Argentyna • 190 zł | kieliszek - 39 zł

Fresh A.F. Nero D'Avola, Unico Zelo

Riverland, Australia • 195 zł | kieliszek - 40 zł

Old Vine Zinfandel, Plungerhead

Lodi, USA • 205 zł

WINA DESEROWE

Furmint Mesés Late Harvest, Bodrog Bormuhely

Tokaji, Węgry • 240 zł | kieliszek - 39 zł

weź butelkę do domu w specjalnej cenie, zapytaj kelnera o dostępny rocznik