



# RESTAURACJA FREGATA W KOSZALINIE

REZERWACJE TEL. 530 530 130 | TEL. 664 137 137  
info@fregatarestauracja.pl  
www.fregatarestauracja.pl

Data wydania 9 września 2024 r.

## PRZYSTAWKI

### ŚLEDŹ FREGATY

biała cebula | jablko | sos majo | koperek | pieczywo | 180 g | 26,00 zł

### TATAR Z POŁĘDWICY

połędwica wołowa | cebula | ogórek konserwowy | pieczarki marynowane | żółtko | pieczywo | 185 g | 38,00 zł

### CARPACCIO WOŁOWE

połędwica wołowa | oliwa truflowa | majonez kaparowy | rukola | sól maldon | grzanka z tapenadą oliwkową | 180 g | 45,00 zł

### KREWETKI GRILLOWANE

czosnek | chilli | natka pietruszki | anchois | grzanka czosnkowa | 200 g | 42,00 zł

### KALMARY A'LA ROMANA

krążki kalmarów w panierce – produkcja własna | dip limonkowy | 270 g | 25,00 zł

### DESKA SERÓW

pecorino Romano DOP | iberico | primo sale fantasia | formaggio asiago DOP | pomidorki koktajlowe | pieczarki marynowane | ogórki konserwowe | cebulka marynowana | oliwki zielone | winogrona | 300 g | 64,00 zł

### DESKA MIĘS PIECZYSTYCH

żeberko BBQ Tennessee | połędwiczka wieprzowa | rolada z boczku | pasztet | golonka trybowana | żurawina | chrzan | musztarda | ogórek konserwowy | pieczywo | 480 g | 68,00 zł

## ZUPY

### KREM Z KAPUSTY WŁOSKIEJ Z WĘDZONYM PSTRAGIEM

pstrąg wędzony z Zielenicy | twaróg | oliwa chilli | 300 ml | 26,00 zł | *Wege bez ryby*

### ŻUREK NA WĘDZONCE

biała kielbasa | puree ziemniaczane | jajko sadzone | 300 ml | 26,00 zł

### ROSÓL Z DOMOWYM MAKARONEM

makaron własnego wyrobu | marchewka | natka pietruszki | 300 ml | 21,00 zł

## SALATKI

### SALATKA Z KREWETKAMI

mix salat | sos winegret | pomidorki koktajlowe | ogórek | awokado | szczypiorek | pieczywo | 350 g | 43,00 zł

### SALATKA CEZAR

pierś z kurczaka | bekon | salata rzymska | sos cesarski z anchois | czosnek | grzanki | 340 g | 38,00 zł

## DANIA GŁÓWNE

DOBIERZ DODATKI I SKOMONUJ DANIE WEDŁUG  
WŁASNYCH UPODOBAŃ

### PSTRAŃ Z PIECA

Pstrąg pochodzi z hodowli ekologicznej w Zielenicy. Przyrządzamy go z masłem, koperkiem i czosnkiem, pieczemy w piecu opalonym węglem drzewnym | 300g (+-30g) | 44,00 zł

### POŁĘDWICA Z DORSZA

Dorsz atlantycki serwowany na sosie porowym | 250 g | 46,00

### ŻEBERKA BBQ TENNESSEE

Żeberka przyprawiamy według własnej receptury i wędzimy w naszych wędzarniach. Podajemy pokryte sosem BBQ | 400 g | 58,00 zł

### POLIK WOŁOWY DUSZONY W CZERWONYM WINIE

Delikatne, aromatyczne mięso wołowe długo dusimy w czerwonym winie z dodatkiem warzyw. Podajemy polane sosem demi – glące | 240 g | 49,00 zł

### STEK WIEPRZOWY Z KOŚCIĄ

Stek ze schabu z kością pieczemy w piecu opalonym węglem drzewnym, dzięki czemu zyskuje delikatność i aromat | 280 g | 38,00 zł

### KURCZAK PIRI PIRI

Pierś z kurczaka podajemy na ostrym sosie mango jalapeno | 280 g | 39,00 zł

## STEKI PREMIUM - DUŻE CIĘCIA



### GRILLOWANE

### NA OGNIU

STEK Z POŁĘDWICY FILET MIGNON | 100 g | 45,00 zł

STEK SEZONOWANY do 5 tygodni | 100 g | 29,00 zł

STEK SEZONOWANY PREMIUM powyżej 5 tygodni | 100 g | 39,00 zł

*Steki serwujemy z masłem czosnkowym i sosem pieprzowym*

*Rekomendujemy ucztę dla dwóch osób. Waga steków sezonowanych 700 g – 1300 g.*

*Steki sezonujemy i podajemy z kością. Sezonowanie z kością nadaje poszukiwany przez koneserów steków aromat. Spytaj kelnera o dzisiejszy wybór wag i ceny steków.*

*Określ stopień wysmażenia swojego steka.*

**PROMOCJA „Stekowe czwartki” - wszystkie steki 20% taniej**

## DODATKI

Frytki z batata | 150 g | 16 zł

Frytki | 150 g | 11,00 zł

Frytki stekowe | 150 g | 12,00 zł

Puree ziemniaczane | 120 g | 9,00 zł

Ryż Basmati | 120 g | 8,00 zł

Kluski śląskie | 120g | 9,00 zł

Salatka sezonowa | 120 g | 9,00 zł

Grillowane warzywa | 120 g | 8,00 zł

Ziemniaki opiekane z ziołami i czosnkiem | 150g | 8,00 zł

Brokuł Bimi | 120 g | 8,00 zł

Salatka Coleslaw | 120 g | 8,00 zł

Buraczki karmelizowane | 120 g | 8,00 zł

Musztarda | 40 g | 4,00 zł

Pieczony warzywa korzenne | 120 g | 8,00 zł

Pieczywo | 120 g | 4,00 zł

Masło | 20 g | 4,00 zł

Chrzan | 40 g | 4,00 zł

Ketchup | 40 g | 4,00 zł

## BURGERY

### CLASSIC

wołowina | mix salat | pomidor | piklowany ogórek | czerwona cebula | cheddar | sos classic | 430 g | 38,00 zł

### Z SZARPAŃĄ WOŁOWINĄ

wołowina | mix salat | pomidor | piklowany ogórek | piklowana czerwona cebula | do wyboru: ostry sos tex-mex lub sos classic 430 g | 38,00 zł

### WEGE BURGER

kotlet wege | mix salat | pomidor | piklowany ogórek | piklowana czerwona cebula | sos wege majo | 430 g | 37,00 zł

### NA ŻYCZENIE DO BURGERÓW DODAJEMY JALAPENO

*Bulki do burgerów pochodzą z lokalnej piekarni.*

*Burgera Classic przygotowujemy z 220 g mięsa wołowego najwyższej jakości.*

## MAKARONY

### KREWETKI PO PROWANSALSKU

tagliatelle sepia | emulsja winno-maślana | czosnek | rukola | pomidorki koktajlowe | 380 g | 42,00 zł

### POLLO E SPINACCI

tagliatelle | sos śmietanowy | pierś z kurczaka | szpinak | suszone pomidory | pieczarki | czarne oliwki | 380 g | 38,00 zł

### GNOCCHI DYNIOWE

kozi ser | suszone pomidory | śmietana | prażone pestki dyni | szpinak | szalotka | 380 g | 39,00 zł

## DANIA DLA DZIECI

### POŁĘDWICZKI Z PIERSI KURCZAKA

frytki | mizeria | 320 g | 28,00 zł

### MINI PIZZA

sos pomidorowy | szynka | mozzarella | 20 cm | 26,00 zł

### MINI CHEESEBURGER

połędwiczka z kurczaka | ogórek | cheddar | ketchup | 320 g | 27,00 zł

## DESERY

### MILLE-FEUILLE

ciasto francuskie | krem mascarpone z kawą i orzechami włoskimi | owoce | sos z maraku | 180 g | 26,00

CRÈME BRÛLÉE CHAŁWOWY 160 g | 26,00

LODY Z OWOCAMI I BITĄ ŚMIETANĄ 210 g | 26,00 zł

## KAWA ILLY

ESPRESSO 30 ml | 9,00 zł

LUNGO 60 ml | 9,00 zł

ESPRESSO DOPPIO 60 ml | 16,00 zł

MACCHIATO 60 ml | 14,00 zł

CAPPUCCINO 170 ml | 13,00 zł

LATTE MACCHIATO 250 ml | 16,00 zł

FLAT WHITE 170 ml | 16,00 zł

AMERICANO 170 ml | 12,00 zł

KAWA FRAPPE Z GAŁKĄ LODÓW 180 ml | 18,00 zł



## HERBATY

### HERBATY CZARNE RICHMONT

Ceylon Gold | Earl Grey Blue | 400 ml | 12,00 zł

### HERBATA BIAŁA RICHMONT

White Pearl of Fujian | 400 ml | 12,00 zł

### HERBATY ZIELONE RICHMONT

Gunpowder Green | Peppermint Green | Green Jasmine | 400 ml | 12,00 zł

### HERBATY OWOCOWE RICHMONT

Gingerparadise | Forest Fruits | Peach Lemon Star | Mexican Dream  
Rooibos Sunrise | 400 ml | 12,00 zł

YERBA MATE LEMON 400 ml | 12,00 zł

HERBATA ROZGRZEWAJĄCA 400 ml | 16,00 zł

## NAPOJE ZIMNE

PEPSI | nalewak 250 ml | 9,00 zł

PEPSI | PEPSI ZERO CUKRU | 7UP | szklana butelka | 200 ml | 10,00 zł

PEPSI | PEPSI ZERO CUKRU | 7UP butelka 0,85 l | 19,00 zł

SCHWEPES TONIC | szklana butelka | 200 ml | 10,00 zł

### WODA KRystaliczne Źródło

niegazowana | gazowana szklana butelka | 300 ml | 6,00 zł

### WODA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ

niegazowana / gazowana karafka | 1 litr | 12,00 zł

SOK POMARAŃCZOWY | JABŁKOWY | TOMA | 250 ml | 9,00 zł

SOK POMARAŃCZOWY | JABŁKOWY | TOMA | 1 litr | 19,00 zł

TOMA NEKTAR CZARNA PORZECZKA | 250 ml | 9,00 zł

TOMA NEKTAR CZARNA PORZECZKA | 1 litr | 19,00 zł

TOMA NAPÓJ GRAPEFRUIT | 250 ml | 9,00 zł

TOMA NAPÓJ GRAPEFRUIT | 1 litr | 19,00 zł

RED BULL | 250 ml | 16,00 zł



## SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE

SOK Z OWOCÓW POMARAŃCZY wyrób własny 300 ml, 18,00 zł

SOK Z OWOCÓW GRAPEFRUITA wyrób własny 300 ml, 19,00 zł

SOK Z POMARAŃCZY I GRAPEFRUITA wyrób własny 300 ml, 19,00 zł

## LEMONIADY

LEMONIADA CYTRYNOWA wyrób własny | 250 ml | 15,00 zł

LEMONIADA MARAKUJA wyrób własny | 250 ml | 15,00 zł

## WINA Z KARAFKI

SOLETO CHARDONNAY | Włochy, wytrawne alk. 11%

karafka 25 cl | 19,00 zł | karafka 50 cl | 29,00 zł

SOLETO SANGIOVESE MERLOT | Włochy, wytrawne alk. 12%

karafka 25 cl | 19,00 zł | karafka 50 cl | 29,00 zł

## WIEŻE PIWNE

Cieszyn Pilsner alk. 4,8% 3 LITRY | 89,00 zł

Cieszyn Pilsner alk. 4,8% 5 LITRÓW | 138,00 zł

Primator Weizen  
czeskie piwo pszeniczne alk. 4,8% 3 LITRY | 98,00 zł

Primator Weizen  
czeskie piwo pszeniczne alk. 4,8% 5 LITRÓW | 158,00 zł

## POLECAMY PIWA KRAFTOWE

PATRZ KARTA PIW



## KOKTAJLE 0%

### APEROL SPRITZ 0%

syrop Aperol Spritz | Prosecco 0% | woda gazowana | 260 ml | 29,00 zł

### HUGO SPRITZ 0%

syrop Elderflower | Prosecco 0% | woda gazowana | limonka | mięta | 260 ml | 29,00 zł

### MOJITO VIRGIN 0%

limonka | mięta | cukier brązowy | woda gazowana | 170 ml | 27,00 zł

## KOKTAJLE KLASYCZNE

### SUNSET BOULEVARD

wódka Stock | Malibu | Passoa | sok pomarańczowy | grenadine | 220 ml | 30,00 zł

### LONG ISLAND ICE TEA

wódka Stock | tequila Jose Cuervo | gin Millhill's | rum blanco | likier Triple sec  
| sok z cytryny | peps | 220 ml, 39,00 zł

### APEROL SPRITZ

Aperol | Prosecco | woda gazowana | pomarańcza | 150 ml | 32,00 zł

### MOJITO

rum blanco | limonka | mięta | cukier brązowy | woda gazowana | 170 ml, | 28,00 zł

### PORNSTAR MARTINI

wódka Stock | pulpa z marakuji | sok z limonki | syrop waniliowy | Passoa  
| Prosecco Stock | marakuja | 150 ml | 34,00 zł

### HUGO SPRITZ

syrop elderflower | Prosecco Stock | woda gazowana | limonka | mięta | 260 ml  
| 30,00 zł

### WHISKEY SOUR

Jim Beam | sok z cytryny | syrop cukrowy | bialko | angostura | 120 ml | 34,00 zł

### SEX ON THE BEACH

wódka Stock | Likier Peach Bols | sok pomarańczowy | napój z żurawiny  
| 240 ml | 29,00 zł

## KOKTAJLE AUTORSKIE

### FROZEN STRAWBERRY MARGARITA

tequila Jose Cuervo Silver | sok z limonki | likier Triple Sec Bols | likier Limes  
truskawkowy | 120 ml | 38,00 zł

### ISLAND HOCKUP

Rum Republica Dark | sok z limonki | puree marakuja | syrop Falernum  
| sok z Marschino | 145 ml | 32,00 zł

### LOVLEY RASPBERRY

Rum Republica Blanco | puree malinowe | Likier Triple Sec | sok z cytryny  
| woda gazowana | 120 ml | 32,00 zł

### RED FLAGG

Likier Peach Bols | Gin Millhill's | syrop Falernum | syrop Grenadine |  
sok jabłkowy | 200 ml | 39,00 zł

### PASSION CAIPIRINHA

Likier Passoa | wódka Stock | marakuja | limonka 130 ml | 28,00 zł

### TROPICAL ISLAND

wódka Stock | puree kiwi | syrop marakuja | sok z limonki | sok mango | 210 ml  
| 36,00 zł

### SWEET BUBBLE

Prosecco Stock | likier Peach Bols | syrop marakuja | sok z limonki | woda  
gazowana | 250 ml | 38,00 zł

PRZY GRUPACH POWYŻEJ 10 OSÓB NIE ROZDZIELAMY RACHUNKÓW

O POTRZEBIE WYSTAWIENIA **FAKTURY** PROSZĘ POINFORMOWAĆ KELNERA  
PRZED ZŁOŻENIEM ZAMÓWIENIA

*Informacje o występujących alergenach dostępne u kelnerów.  
Proszę powiadomić kelnera o swoich wymaganiach.*

## PIZZA

### MARINARA wege

sos pomidorowy | oliwa | czosnek | oregano | 20,00 zł

### MARGHERITA wege

sos pomidorowy | mozzarella | świeża bazylia | parmezan Parmigiano Reggiano DOP | oliwa | 24,00 zł

### VERDURE wege

sos pomidorowy | mozzarella | grillowana cukinia | grillowana papryka | czerwona cebula pieczarki | Parmigiano Reggiano DOP | 32,00 zł

### FUNGHI wege

sos pomidorowy | mozzarella | pieczarki | cebula czerwona 33,00 zł

### RUCOLA E CIPOLLA wege

sos pomidorowy | mozzarella | peperoncino | suszone pomidory | cebula czerwona | czosnek | rukola | 36,00 zł

### QUATTRO FORMAGGI wege

sos pomidorowy | mozzarella | gorgonzola DOP | Parmigiano Reggiano DOP | scamorza affumicata | 37,00 zł

### FARMERSKA

sos pomidorowy | mozzarella | kurczak | czerwona cebula | kukurydza | 33,00 zł

### PROSCIUTTO E FUNGHI

sos pomidorowy | mozzarella | szynka | pieczarki | 34,00 zł

### SALAME NAPOLI

sos pomidorowy | mozzarella | salami Napoli | 34,00 zł

### IMPERIALE

sos pomidorowy | mozzarella | salami Napoli | szynka | pieczarki | jalapeno | oliwki | 35,00 zł

### SALAME E COTTO

sos pomidorowy | mozzarella | salami Napoli | szynka | czerwona cebula | 35,00 zł

### SALSICCIA PICCANTE

sos pomidorowy | mozzarella | salsiccia piccante | 35,00 zł

### CAPRICCIOSA

sos pomidorowy | mozzarella | szynka | pieczarki | karczochy | oliwki | 36,00 zł

### DIAVOLA

sos pomidorowy | mozzarella | salsiccia piccante | peperoncino | oliwki | 37,00 zł

### PROSCIUTTO CRUDO

sos pomidorowy | mozzarella | pomidorki koktajlowe | prosciutto crudo | Parmigiano Reggiano DOP | rukola | 39,00 zł

## PIZZA NA BIAŁYM SOSIE

### NAPOLETANA

sos parmezanowy | mozzarella | salami Napoli | pieczarki | papryka grillowana | oliwki | 36,00 zł

### BOSCAIOLA

sos parmezanowy | mozzarella | szynka | salami Napoli | czerwona cebula pieczarki | 38,0 zł

### PROSCIUTTO BIANCO

sos parmezanowy | mozzarella | prosciutto crudo | rukola | sos balsamiczny | Parmigiano Reggiano DOP | 38,00 zł

### FOCACCIA

rozmaryn | czosnek | oliwa | 20 cm | 19,00 zł

### GRISSINI

włoskie paluchy 6 szt. | 9,00 zł

### PIZZA JAK W NEAPOLU

Pizza wypiekana w Małej Fregacie powstaje z wolno wyrastającego ciasta, które dojrzewa minimum 24 godziny. Niewielka ilość drożdży, brak dodatku cukru i długi proces dojrzewania, to gwarancja bogatego smaku. Pizzę wypiekamy we włoskim piecu, który rozgrzewa się do 500°C.

Powolne wyrastanie i bardzo szybkie pieczenie pozwala zachować więcej aromatów, daje wilgotny środek ciasta oraz chrupiący wierzch nazywany po włosku cornicione.

Zwolenników pizzy klasycznej zapraszamy do Dużej Fregaty gdzie wypiekamy pizzę w stylu rzymskim.

Nasze pizze przyrządzane są z najwyższej jakości włoskich składników. Używamy mąki Caputo typu „00” wprost z Neapolu, doskonałych pomidorów dojrzewających w słońcu Italii, aromatycznych długo dojrzewających wędlin, serów posiadających certyfikaty DOP oraz oliwy z pierwszego tłoczenia.

### PIZZA 32 CM



### REZERWACJE

**DUŻA FREGATA 664 137 137 MAŁA FREGATA 530 530 130**  
**info@fregatarestauracja.pl**