

MENU RESTAURACJI

Seafood Station Restaurant & Oyster Bar Warszawa

Al. Jerozolimskie 93, 02-001 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
73

KATEGORII
10

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

Ceny i dostępność mogą ulec zmianie. Dokument nie zawiera ocen użytkowników.

ŚWIEŻE OSTRYGI

6

Ostryga dnia - 1 szt.	1 szt. 16	Ostryga dnia - 6 szt.	6 szt. 88
Ostryga dnia - 12 szt.	12 szt. 168	Ostryga dnia - 24 szt.	24 szt. 304
Plater ostryg i krewetek Vanamei 6 ostryg, 6 krewetek, sos marinara i lemon mayo	179	Sosy do ostryg: mignonette / ponzu / marinara	7

KAWIOR

4

Caviar Neuvic z troci francuskiej - 50 g podawany na lodzie, świeże bliny, śmietana creme fraiche, koperek	50g 199	Antonius Siberian Caviar - 30 g	30g 269
Antonius Oscietra Caviar - 30 g	30g 399	Caviar Set Exclusive kawior Neuvic, Antonius Syberian, Antonius Oscietra	769

PRZYSTAWKI

14

Śledź Seafood Station sałatka ziemniaczana, creme fraiche 49	Ceviche z dorsza awokado, pomidorki cherry, baby szpinak, chilli, kolendra 64
Carpaccio z ośmiornicy salsa z pomidorków i szalotki, oliwa 76	Ahi Poke Tuna tatar z tuńczyka, awokado, mango, ogórek, limonka, kolendra 76
Tatar z przegrzebków kawior z troci francuskiej, pomarańcza, kolendra, chilli, truflowe mayo 78	Tatar wołowy z ostrygą truflowe mayo 84
Tuńczyk tataki marynowane grzyby shimeji, żel z mandarynki, ponzu, wakame 96	Ostrygi Rockefeller - 3 szt. zapiekane ostrygi, parmezan, panko 3 szt. 79
Chrupiące kalmary spicy mayo 54	Shrimp Dynamite chrupiące krewetki, sos dynamite 58
Shrimpcargos krewetki zapiekane, masło czosnkowe, sery Cheddar i Gruyere 74	Małże św. Jakuba - 100 g sos beurre blanc 100g 79
Plater zimnych przystawek ostrygi, krewetki, tatar z przegrzebków, ceviche z dorsza, ahi poke tuna 289	Plater ciepłych przystawek 6 ostryg Rockefeller, 4 krewetki Black Tiger, małże św. Jakuba, shrimp dynamite, chrupiące kalmary 319

ZUPY

3

Tradycyjna zupa rybna

42

ryby, pomidorki, warzywa, koperek

Bulion z grzybami shiitake

41

bulion dashi z grzybami shiitake i shimeji, edamame, pak choi, oliwa truflowa i szczypiorek

Tajska zupa seafood

66

krewetki, mule, ryba, sezam, kolendra

SAŁATKI

4

Sałata Cezar z kurczakiem

56

Sałata Cezar z krewetkami

69

Tuna Poke Bowl

86

tuńczyk, edamame, awokado, wakame, pomidorki cherry, limonka, kolendra, sezam

Sałata nicejska z tuńczykiem z grilla

79

pomidorki, zielona fasolka, ziemniaki, jajko, oliwki

MEAT LOVERS

3

Tatar wołowy

74

truflowe mayo

Pierś z kurczaka bio

79

warzywa, suszone pomidory, pistacje

Stek wołowy z grilla

159

sos demi glace pieprzowy, papryczki padron, potatki

DANIA GŁÓWNE

9

British Fish & Chips

75

ryba w cieście piwnym, frytki, tłuczony groszek, sos tatarski

Burger z krewetkami i chorizo

75

awokado, pomidor, rukola, spicy mayo, frytki

Shrimp Alfredo Linguine

89

linguine pasta, krewetki, biały sos alfredo, parmesan

Pasta z owocami morza

94

tagliatelle, krewetki, mule, kalmary, sos winno maślany

Gorące mule do wyboru

84

czosnek i szalotka lub sos Roquefort, bagietka

Yellow Thai Curry

62

warzywa, mleko kokosowe, wakame salad, kolendra

Lobster Roll

119

soczyste kawałki homara, maślana bułka brioche, lemon mayo, seler naciowy, szczypiorek, masło klarowane, pieprz cayenne

Lobster Mac & Cheese

159

zapiekany makaron, mięso homara, krewetki, kremowy sos, sery Cheddar i Gruyere

Surf & Turf

399

stek wołowy, połowa homara zapiekana pod serem, sos demi glace pieprzowy, papryczki padron, puree ziemniaczane

RYBY I OWOCE MORZA

13

Krewetki z grilla 89 do wyboru: czosnek-szalotka lub Roquefort lub mango-chili, bagietka	Baby kalmary 89 gremolata, bagietka
Halibut 99 frytki, house salad	Łosoś szkocki z grilla 118 puree ziemniaczane, warzywa sezonowe, sos beurre blanc
Okoń morski filet z grilla 118 puree ziemniaczane, warzywa sezonowe, sos beurre blanc	Stek z tuńczyka 139 frytki, house salad, sos ponzu
Małże św. Jakuba 159 house salad	Ośmiornica z grilla 159 house salad
Turbot - 100 g WG. WAGI: 100g 52 cała ryba, masło palone, house salad	Homar - 100 g WG. WAGI: 100g 66 masło palone, bagietka
Seafood Platter Cold dla 2 os. 729 homar, ostrygi, tatar z przegrzebków, kawior z troci francuskiej, krewetki, nogi Kraba Śnieżnego, sałatka z ośmiornicy, bliny, wakame salad, bagietka, lemon mayo, mignonette	Seafood Platter Hot dla 2 os. 939 homar, nogi Kraba Śnieżnego, ośmiornica, małże św. Jakuba, krewetki tygrysie, chrupiące kalmary, ostrygi Rockefeller, palone masło, house salad, bagietka, spicy mayo, aioli, gremolata
Seafood Platter Exclusive dla 2-4 os. 2599 antonius siberian caviar, homar, langusta karaibska, ostrygi, noga kraba królewskiego, małże św. Jakuba, krewetki tygrysie, ośmiornica, nogi kraba śnieżny, chrupiące kalmary, bliny, house salad, bagietka, masło palone, spicy mayo, mignonette	

DODATKI		14
Masło palone	10	Masło czosnkowe z pietruszką12
Koszyk pieczywa	16	Puree ziemniaczane19
Frytki	19	Potatki21
Frytki z parmezanem	24	House salad19
Mini Caesar	24	Warzywa grillowane28
Papryczki padron, sól Maldon	28	Sosy: spicy mayo / aioli / tatarski / wasabi mayo8
Dodaj krewetki	32	Dodaj homara - 100 gWG. WAGI: 100g 66
dodatek do zupy lub curry wskazany w menu		dodatek wg wagi wskazany w menu

DESERY		3
Beza z mascarpone	42	Fondant czekoladowy42
Tiramisu pistacjowe	45	z lodami