

MENU RESTAURACJI

Seafood Station Restaurant & Oyster Bar Warszawa

Al. Jerozolimskie 93, 02-001 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
73

KATEGORII
11

STAN NA DZIEŃ
29.10.2026

Dania i ceny

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

ŚWIEŻE OSTRYGI

9

Ostryga dnia - 1 szt.	16	Ostryga dnia - 6 szt.	88
Ostryga dnia - 12 szt.	168	Ostryga dnia - 24 szt.	304
Plater Oyster Specials - 6 szt. + 1 gratis Dowolnie miksuj różne rodzaje ostryg.	179	Plater Oyster Specials - 13 szt. + 3 gratis Dowolnie miksuj różne rodzaje ostryg.	179
Plater Oyster Specials - 28 szt. + 8 gratis Dowolnie miksuj różne rodzaje ostryg.	179	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 crème fraîche, koperek.	199	Antonius Siberian Caviar - 30 g Podawany na lodzie, świeże bliny, śmietana crème fraîche, koperek.	269
Antonius Oscietra Caviar - 30 g Podawany na lodzie, świeże bliny, śmietana crème fraîche, koperek.	399	Caviar Set Exclusive Kawior Neuvic, Antonius Siberian, Antonius Oscietra.	769

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. Dodaj krewetki +32.

Tajska zupa seafood

66

Krewetki, mule, ryba, sezam, kolendra.

SALATKI

3

Sałata Cezar

56

Z kurczakiem lub z krewetkami.

Sałata nicejska z tuńczykiem z grilla

79

Pomidorki, zielona fasolka, ziemniaki, jajko, oliwki.

Tuna Poke Bowl

86

Tuńczyk, edamame, awokado, mango, pomidorki cherry, limonka, kolendra, sezam.

RYBY I OWOCE MORZA

14

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

MEAT LOVERS

3

Tatar wołowy

Truflowe mayo.

74

Stek wołowy z grilla

Sos demi glace pieprzowy, papryczki padron, potatki.

159

Pierś z kurczaka bio

Warzywa, suszone pomidory, pistacje.

79

DANIA GŁÓWNE

9

British Fish & Chips

75

Ryba w cieście piwnym, frytki, tłuczony groszek, sos tatarski.

Shrimp Alfredo Linguine

89

Linguine pasta, krewetki, biały sos alfredo, parmesan.

Gorące mule

84

Do wyboru: czosnek i szalotka lub sos Roquefort, bagietka.

Lobster Roll

119

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

Surf & Turf

399

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

Burger z krewetkami i chorizo

75

Awokado, pomidor, rukola, spicy mayo, frytki.

Pasta z owocami morza

94

Tagliatelle, krewetki, mule, kalmary, sos winno-maślany.

Yellow Thai Curry

62

Warzywa, mleko kokosowe, wakame salad, kolendra. Dodaj krewetki +32.

Lobster Mac & Cheese

159

Zapiekany makaron, mięso homara, krewetki, kremowy sos, sery Cheddar i Gruyère.

GRILL

10

Krewetki z grilla

89

Do wyboru: czosnek-szalotka lub Roquefort lub mango-chili, bagietka.

Halibut

99

Frytki, house salad.

Okoń morski filet z grilla

118

Puree ziemniaczane, warzywa sezonowe, sos beurre blanc.

Małże św. Jakuba

159

House salad.

Turbot - 100 g

52

Cała ryba, masło palone, house salad.

Baby kalmary

89

Gremolata, bagietka.

Łosoś szkocki z grilla

118

Puree ziemniaczane, warzywa sezonowe, sos beurre blanc.

Stek z tuńczyka

139

Frytki, house salad, sos ponzu.

Ośmiornica z grilla

159

House salad.

Homar - 100 g

66

Masło palone, bagietka.

RYBY I OWOCE MORZA

3

Seafood Platter Cold dla 2 os. 729

Homar, ostrygi, tatar z przegrzębów, kawior z troci francuskiej, krewetki, nogi Kraba Śnieżnego, sałatka z ośmiornicy, bliny, wakame salad, bagietka, lemon mayo, mignonette.

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 śnieżnego, chrupiące kalmary, bliny, house salad, bagietka, masło palone, spicy 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.

DODATKI

12

Masło palone 10

Koszyk pieczywa 16

Frytki 19

Frytki z parmezanem 24

Mini Caesar 24

Papryczki padron, sól Maldon 28

Masło czosnkowe z pietruszką 12

Puree ziemniaczane 19

Potatki 21

House salad 19

Warzywa grillowane 28

Sosy: spicy mayo / aioli / tatarski / wasabi mayo 8

DESERY		3
Beza z mascarpone	42	Fondant czekoladowy Z lodami.42
Tiramisu pistacjowe	45	