



GRILL & BBQ LOW & SLOW

W ROKU 2022 I 2023 STARTOWALIŚMY
W MISTRZOSTWACH ŚWIATA GRILL & BBQ JACK DANIELS
W TENNESSEE USA

MISTRZOWSKIE ŹEBERKA BBQ

ŹEBERKA BBQ TENNESSEE
podwędzane w piecu Smoker
wieprzowina rasy puławskiej | frytki stekowe | surówka colesław
650 g | 65,00 zł

HISZPAŃSKI PIEC | DANIA Z OGNIĄ

STEKI PREMIUM - DUŻE CIĘCIA

STEKI SEZONOWANE do 5 tygodni | 100 g | 29,00 zł
STEKI SEZONOWANE PREMIUM powyżej 5 tygodni | 100 g | 39,00 zł
STEK Z POLĘDWICY FILET MIGNON | 100 g | 45,00 zł

*Rekomendujemy ucztę dla dwóch osób. Waga steków 700 g – 1300 g.
Spytaj kelnera o dzisiejszą selekcję i ceny steków. Określ, stopień wysmażenia swojego steka.*

Dodatki do wyboru: ziemniak pieczony w łupinie z wędzonką i bryndzą | frytki z batata | frytki stekowe
| grillowane warzywa | sałatka sezonowa | 150 g 16,00 zł

PRYZYSTAWKI

ŚLEDŹ FREGATY

biała cebula | jabłko | sos majonezowo-śmietanowy
koperek | pieczywo | 180 g | 26,00 zł

ŁOSOŚ GRAVLAX

łosoś marynowany | dip majonezowo - kolendrowy
pieczywo | 160 g | 42,00 zł

TATAR Z POLĘDWICY

polędwica wołowa | cebula | pieczarki w occie
żółtko | pieczywo | 185 g | 38,00 zł

CARPACCIO WOŁOWE

polędwica wołowa | oliwa truflowa | kapary | rukola
sól maldon | pieczywo | 180 g | 45,00 zł

KREWETKI W EMULSJI WINNO-MAŚLANEJ

czosnek | chilli | natka pietruszki | pieczywo
200 g | 39,00 zł

KALMARY A'LA ROMANA

dip limonkowy | 270 g | 25,00 zł

TACOS Z SZARPANĄ WOŁOWINĄ

czerwona fasola | kukurydza | czosnek | ogórek
pomidor | 190 g 1 szt. | 22,00 zł

DESKA SERÓW

pecorino Romano DOP | iberico | primo sale fantasia
formaggio asiago DOP pomidorki koktajlowe
pikle: pieczarki | korniszony | cebula | 320 g | 59,00 zł

DESKA WĘDLIN

chorizo | serrano | salami napoli | salsiccia picante
pomidorki koktajlowe | pikle: pieczarki | korniszony
cebula | 320 g | 59,00 zł

DANIA GŁÓWNE

PSTRĄG Z PIECA

pstrąg z hodowli ekologicznej w Zielenicy | frytki stekowe | sałatka sezonowa | 470 g | 58,00

ŁOSOŚ GRILLOWANY

blanszowany szpinak | czosnek | puree ziemniaczane | 380 g | 68,00 zł

POLIK WOŁOWY DUSZONY W CZERWONYM WINIE

sos demi-glace | kluski śląskie | karmelizowane buraczki | 420 g | 68,00 zł

STEK WIEPRZOWY Z KOŚCIĄ

wieprzowina rasy puławskiej | pieczony ziemniak w łupinie z wędzonką i bryndzą | pieczone warzywa korzenne | 480 g | 58,00 zł

GOLONKA TRYBOWANA DUSZONA W PIWIE

panczkraut | chrzan | musztarda | 520 g | 62,00 zł

KURCZAK SUPREME

puree ziemniaczane | mix sałat | 410 g | 52,00 zł

ZUPY

ZUPA ŚRÓDZIEMNOMORSKA

naturalny wywar rybny | mięso
ryb | owoce morza | warzywa
300 ml | 29,00 zł

CHŁODNIK

botwinka | szczypior | rzodkiewka
koperek | jajko | ogórek
300 ml | 26,00 zł

ROSÓŁ

makaron własnego wyrobu
marchewka | natka pietruszki
300 ml | 19,00 zł

SALAATKI

SALAATKA Z ARBUZEM

arbuz | czerwona cebula | feta | mięta
sos winegret | pieczywo
wege | 280 g | 29,00 zł

SALAATKA Z KREWETKAMI

mix sałat | sos winegret | pomidorki
koktajlowe | ogórek | awokado
szczypiorek | pieczywo | 350 g | 46,00 zł

SALAATKA CEZAR

pień z kurczaka | bekon | sałata rzymska
sos cesarski | grzanki
340 g | 38,00 zł

MAKARONY

KREWETKI PO PROWANSALSKU

tagliatelle | 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 | 380 g | 37,00 zł

RAVIOLI

mascarpone ze szparagami | emulsja
winno-maślana | pomidorki koktajlowe
Parmigiano Reggiano DOP wege
| 350 g | 38,00 zł

BURGERY

CLASSIC

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

Z SZARPANĄ WOŁOWINĄ

wołowina | mix sałat | pomidor | piklowany
ogórek | czerwona cebula | sos tex-mex
430 g | 38,00 zł

WEGE BURGER

kotlet wege | mix sałat | pomidor | piklowany
ogórek | piklowana czerwona cebula | cheddar
sos wege majo | 430 g | 36,00 zł

NA ŻYCZENIE DO BURGERÓW DODAJEMY JALAPENO

*Bułki do burgerów classic i z szarpaną wołowiną
pochodzą z lokalnej piekarni. Bułki wege wypiekamy
sami w naszych piecach. Burgera przygotowujemy
z 220 g mięsa wołowego najwyższej jakości*

DANIA DLA DZIECI

POLĘDWICZKI Z PIERSI KURCZAKA

frytki | mizeria | 320 g | 26,00 zł

MINI PIZZA

sos pomidorowy | szynka | mozzarella | 20 cm |
23,00 zł

MINI BURGER

Polędwiczka z kurczaka | ogórek | ketchup
320 g | 24,00 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 LODEM 180 ml | 17,00 zł

HERBATY

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

HERBATY BIAŁE RICHMONT 400 ml
White Pearl of Fujian | 12,00 zł

HERBATY ZIELONE RICHMONT 400 ml
Gunpowder Green | Peppermint Green
Green Jasmine | 12,00 zł

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

YERBA MATE LEMON 400 ml | 12,00 zł

HERBATA MROŻONA 400 ml | 12,00 zł

DESERY

MUS CYTRYNOWO - LIMONKOWY Z BITĄ ŚMIETANĄ w pucharku 160 g | 24,00 zł

SERNIK ARBUZOWY w pucharku 160 g | 28,00 zł

CRÈME BRÛLÉE 160 g | 26,00

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

LEMONIADY

LEMONIADA CYTRYNOWA
wyrób własny 250 ml, 15,00 zł

LEMONIADA ARBUZOWA
wyrób własny 250 ml, 15,00 zł

LEMONIADA MARAKUJA
wyrób własny 250 ml, 15,00 zł

Zapytaj kelnera jaką lemoniadę dzisiaj dla Ciebie

WINA Z KARAFKI

SOLETO CHARDONNAY | Włochy, wytrawne

karafka 25 cl | 19,00 zł

karafka 50 cl | 29,00 zł

SOLETO SANGIOVESE MERLOT | Włochy, wytrawne

karafka 25 cl | 19,00 zł

karafka 50 cl | 29,00 zł

PROMOCJA „Jesz ile chcesz” 78,00 zł
od wtorku do czwartku
Pierwsza porcja żeberek 800 g,
kolejne porcje gratis. Promocja
przeznaczona jest do spożycia na
miejscu dla jednej osoby.

Steki premium z wyselekcjonowanej wołowiny sezonujemy
na sucho w naszych szafach dojrzewalniczych
przez minimum 35 dni.

PROMOCJA „Stekowe czwartki”
wszystkie steki 20% taniej

NAPOJE ZIMNE

PEPSI | 7UP 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 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, 15,00 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, 15,00 zł

WIEŻE PIWNE

WIEŻA PIWNA Cieszyn Pilsner

3 LITRY | 89,00 zł

WIEŻA PIWNA Cieszyn Pilsner

5 LITRÓW | 138,00 zł

WIEŻA PIWNA Primator Weizen

czeskie piwo pszeniczne 3 LITRY | 98,00 zł

WIEŻA PIWNA Primator Weizen

czeskie piwo pszeniczne 5 LITRÓW | 158,00 zł

Polecamy duży wybór piw kraftowych

W naszej restauracji pracujemy na produktach wysokiej jakości. Dążymy do zapewnienia Państwu najwspanialszych wrażeń kulinarnych. Pieczemy w piecach opalanych węglem drzewnym. Mięsa wędzimy we własnych wędzarniach. Dania przygotowujemy samodzielnie od początku do końca. Proces przygotowania żeberek i steków to nasza bardzo mocna strona, którą zawdzięczamy klasowym surowcom i wspaniałej załodze kuchni. Makarony produkujemy samodzielnie. Soki i lemoniady przygotowujemy według własnych receptur.

REZERWACJE

DUŻA FREGATA 664 137 137 MAŁA FREGATA 530 530 130

info@fregatarestauracja.pl

PRZY GRUPACH POWYŻEJ 10 OSÓB NIE ROZDZIELAMY RACHUNKÓW.

FAKTURY

PROSZĘ POINFORMOWAĆ KELNERA PRZED ZŁOŻENIEM ZAMÓWIENIA

Informacje o występujących alergenach
dostępne u kelnerów.

Proszę powiadomić kelnera o swoich wymaganiach

Data wydania 12 czerwca 2024 r.

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

BBQ

sos pomidorowy | mozzarella | pulled pork | jalapeno | czerwona cebula | 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

DODATKI DO WYBORU:

oliwki 20 g | pieczarki 70 g | cebula 30 g | pomidorki 60 g | czosnek 7 g | rukola 25 g | jalapeno 45 g | mozzarella 60 g 5,00 zł | czosnkowy 60 g | ketchup 60 g | pomidorowy 60 g | 5,00 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

