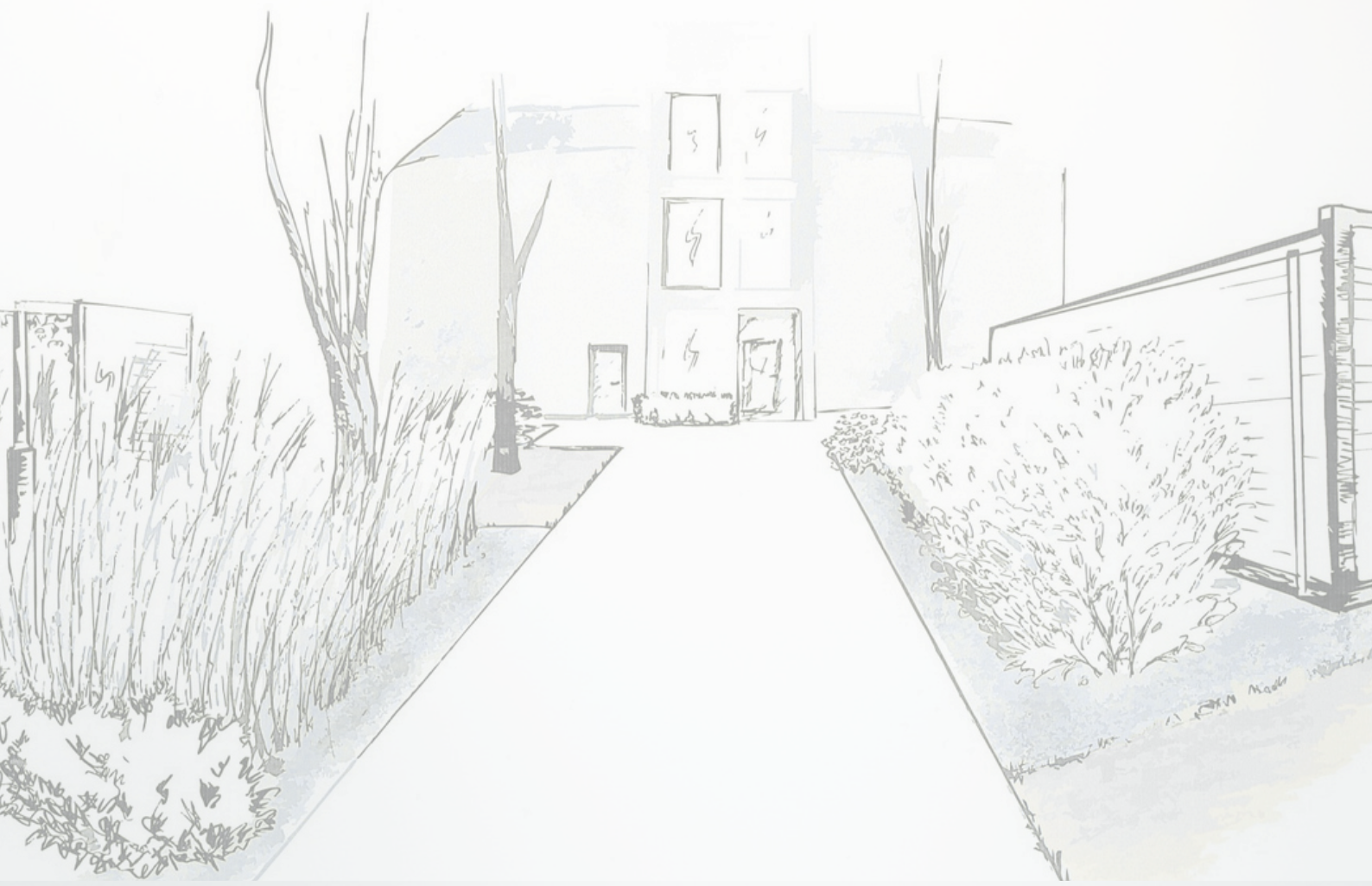


M2

RESTAURACJA

MENU





Restauracja M2 - miejsce, które pokochasz za **smak i atmosferę**. *M2 Restaurant – a place you'll love for its taste and atmosphere.*

W Ostrowie nad morzem znajduje się wyjątkowe miejsce stworzone z pasji do gotowania i gościnności.

In Ostrowo by the sea, you'll find a unique place born from a passion for cooking and hospitality.

Restauracja M2 to połączenie klasycznych smaków kuchni polskiej i europejskiej z **nowoczesnym podejściem** do serwowania dań.

M2 Restaurant blends classic Polish and European flavors with a modern approach to serving.

Starannie dobrane kompozycje

od tradycyjnych dań, po wykwintne makarony, świeże ryby i autorskie dania.

From traditional dishes to refined pasta, fresh fish, and signature creations – all crafted with care.

Klimatyczne wnętrze i przyjazna obsługa sprawiają, że M2 to **idealne miejsce** na rodzinny obiad, romantyczną kolację, spotkanie z przyjaciółmi czy firmowy lunch.

Our cozy interior and friendly staff make M2 the perfect spot for a family meal, a romantic dinner, a get-together with friends, or a business lunch.



Czekamy na Ciebie...

We look forward to seeing you!

Zespół *M2*

The M2 Team

Szef kuchni

Chef de cuisine

Krzysztof Krzywdziński

M2

RESTAURACJA



Twoja opinia ma znaczenie
- zeskanuj i oceń nas!

*Your opinion matters
– scan and rate us!*

ul. Dożynkowa 32
84-105 Ostrowo
733 702 009
restauracja@m2resort.pl

NAPOJE ALKOHOLOWE

ALCOHOLIC DRINKS



KOKTAJLE

COCKTAILS

Mayan Bush 42

tequila gold / passoa / yerba / sour / sweet / mięta

tequila gold / passoa / yerba / sour / sweet / mint

Long Island Ice Tea 39

wódka / tequila / rum / gin / triple sec / cola / sour / sweet

vanilla vodka / passoa / prosecco / passionfruit / sour / sweet / protein

Pornstar Martini 37

wódka waniliowa / passoa / prosecco / marakuja / sour / sweet / białko

aperol / prosecco / sparkling water

Aperol spritz 36

aperol / prosecco / woda gazowana

aperol / prosecco / sparkling water

Royal Mojito 36

rum / różowe wino / limonka / mięta / cukier trzcinowy

rum / rosé wine / lime / mint / cane sugar

Whisky Sour 34

whisky / sour / sweet / białko

whisky / sour / sweet / protein

Caipirinha 31

cachaca / limonka / cukier trzcinowy

cachaca / lime / cane sugar

Margarita 31

tequila silver / cointreau / sour

tequila silver / cointreau / sour

Sex on the beach 31

wódka / malibu / triple sec / likier brzoskwiniowy / sok pomarańczowy /

sok żurawinowy

vodka / malibu / triple sec / peach liqueur / orange juice / cranberry juice

Hugo 29

prosecco / syrop z kwiatów bzu / limonka / mięta / woda gazowana

prosecco / elderflower syrup / lime / mint / sparkling water

Perfect Lady 29

gin / likier brzoskwiniowy / sok z malin / sour

gin / peach liqueur / raspberry juice / sour

Tom Collins 28

gin / sour / sweet / woda gazowana

gin / sour / sweet / sparkling water

Cuba Libre 27

rum / cola / limonka

rum / cola / lime

PRZYSTAWKI

APPETIZERS

Tatar wołowy (1, 3, 7, 9, 10) 90 g 59 PLN

Beef Tartare

polędwica wołowa / cebulka / ogórek / kurki / majonez sosnowy /
pieczywo / masło

beef tenderloin / shallots / pickles / chanterelles / pine mayonnaise / bread / butter

Krewetki w kolendrze (1, 7, 8, 13) 6 szt. 62 PLN

Cilantro Shrimp

krewetki 6 szt. / sos kolendra / orzech laskowy / chili / bagietka

6 shrimp / cilantro sauce / hazelnut / chili / baguette

Pate drobiowe (1, 3, 7, 11) 2 szt.

Poultry pâté

grzanki maślane 2 szt. / pate drobiowe / majonez szczypiorkowy /
marynowany ogórek

buttered toasts (2 pcs) / chicken pâté / chive mayonnaise / pickled cucumber

38 PLN

Carpaccio z jelenia (1, 3, 7) 90 g

Venison Carpaccio

trufła w oleju / cebulka balsamico / prażone kapary / rukola / bagietka

truffle oil / balsamic onion / toasted capers / arugula / baguette

78 PLN

SAŁATKI

SALADS

Sałatka Cesar (1, 4, 7, + 13) 200 g 47 PLN

Caesar Salad

sałata rzymska / sos anchois / kurczak / grana padano / grzanki ziołowe
lub: Krewetki 6 szt.

*romaine lettuce / anchovy dressing / chicken / grana padano / herb croutons
or: Shrimps (6 pcs)*

62 PLN

Sałatka z bocznikiem (1, 3, 7) 150 g

Oyster Mushroom Salad

bocznik w panko / chrupiące sałaty / marynowana cebulka / pomidor cherry /
oliwa chilli

panko-fried oyster mushrooms / crispy lettuce / pickled onion / cherry tomato / chili oil

42 PLN

Do wypieków naszego pieczywa, ciast i domowych wyrobów majonezu i masła używamy ekologicznych produktów od miejscowych dostawców. Chcemy zapewnić Państwu dania najwyższej jakości, dlatego przygotowujemy one na bieżąco. Przy dużej ilości Gości czas oczekiwania na zamówienie może się wydłużyć.

We use organic products from local suppliers to bake our bread, cakes, and to prepare homemade mayonnaise and butter.

We aim to provide you with the highest quality dishes, which is why everything is prepared fresh to order. During busy periods, waiting times may be longer.

Przy grupie od 6 osób doliczamy serwis w wysokości 10% do rachunku.

For groups of 6 or more, a 10% service charge will be added to the bill.

Zupa rybna (2, 4, 7, 13) 230 ml 35 PLN

Fish Soup

boulette z pstrągą / warzywa / zakwas żytni

trout dumpling / vegetables / rye sourdough

Bulion drobiowo - wołowy (1, 2, 3) 230 ml 27 PLN

Chicken & Beef Broth

lane kluski / marchew / pietruszka

legg noodles / carrot / parsley root

Zupa dyniowa (1, 7) 230 ml 31 PLN

Pumpkin Soup

kasztan / prażony jarmuż / fasola edamame

edible chestnuts / roasted kale / edamame beans

MAKARONY & PIEROGI

PASTA & DUMPLINGS

Rigatoni di mare (1, 3, 7, 13) 230 g 69 PLN

Rigatoni with Seafood

makaron mezzi rigatoni / krewetki 6 szt. / małże vongole / chilli /

passata / grana padano

mezzi rigatoni pasta / 6 shrimp / vongole clams / chili / tomato passata /

grana padano

Udon z kurczakiem (1, 3, 6, 8, 11) 230 g 42 PLN

Udon with Chicken

makaron udon / kurczak / olej sezamowy / sos sojowy / pistacje / szczypiorek

lub: Krewetki 6 szt.

udon noodles / chicken / sesame oil / soy sauce / pistachios / chives

or: Shrimps (6 pcs)

57 PLN

Pierogi z kaczką (1, 3, 7) 6 szt.

Duck dumplings

kaczka / sos żurawinowy / prażony jarmuż

duck / cranberry sauce / toasted kale

58 PLN

Do wypieków naszego pieczywa, ciast i domowych wyrobów majonezu i masła używamy ekologicznych produktów od miejscowych dostawców. Chcemy zapewnić Państwu dania najwyższej jakości, dlatego przygotowywane są one na bieżąco. Przy dużej ilości Gości czas oczekiwania na zamówienie może się wydłużyć.

We use organic products from local suppliers to bake our bread, cakes, and to prepare homemade mayonnaise and butter.

We aim to provide you with the highest quality dishes, which is why everything is prepared fresh to order. During busy periods, waiting times may be longer.

Przy grupie od 6 osób doliczamy serwis w wysokości 10% do rachunku.

For groups of 6 or more, a 10% service charge will be added to the bill.



NAPOJE ALKOHOLOWE

ALCOHOLIC DRINKS

WHISKY 40 ml

Port Charlotte **55 PLN**
The Dubliner **28 PLN**
Monkey Shoulder **28 PLN**
Jack Daniel's Gentlemen **29 PLN**
Maker's Mark **26 PLN**
Tullamore Dew **24 PLN**
Jack Daniel's **22 PLN**
Jameson **22 PLN**
The Macallan 12YO **29 PLN**

WERMUT 100 ml

Martini Bianco **24 PLN**

LIQUEURS 40 ml

Chambord **22 PLN**
Cointreau **18 PLN**
Drambuie **18 PLN**
Grand Marnier **18 PLN**
Sambuca **18 PLN**
Jagermeister **18 PLN**
Fernet Branca **16 PLN**
Giffard **16 PLN**
Baileys **14 PLN**
Fragoline **14 PLN**
Malibu **14 PLN**
Pimm's **14 PLN**
Kahlua **12 PLN**
Campari **12 PLN**

RUM 40 ml

Bacardi Black **18 PLN**
Bacardi Carta Oro **18 PLN**
Bacardi Superior **18 PLN**
Havana Club **18 PLN**

GIN 40 ml

Bombay **19 PLN**

TEQUILA 40 ml

Patron Silver / Blanco **28 PLN**
Tequila Olmeca Gold **21 PLN**
Tequila Olmeca Silver **21 PLN**

COGNAC / BRANDY / ARMAGNAC 40 ml

Hennessy XO **80 PLN**
Camus XO **60 PLN**
Remy Martin XO **60 PLN**
Corvoisier VSOP **35 PLN**
Hennessy VSOP **35 PLN**
Grappa **18 PLN**

WÓDKI 40ml

VODKA

Belvedere **20 PLN**
Chopin **18 PLN**
Absinthe **16 PLN**
Podole Wielkie **16 PLN**
Cachaca **16 PLN**
Absolut **12 PLN**

PIWO REGIONALNE

REGIONAL BEER

ZŁOTE LWY 0,5 l **17 PLN**
PSZENICZNIK 0,5 l **17 PLN**
GRAND IMPERIAL PORTER 0,5 l **17 PLN**
PILSNER 0,5 l **16 PLN**
KEG 0,3 l 15 PLN 0,5 l **18 PLN**
CORONA 0,33 l **16 PLN**
LECH FREE 0,33 l **13 PLN**

NAPOJE GORĄCE

HOT DRINKS

Caffé crema 0,17 l | **17 PLN**

Espresso 0,03 l | **12 PLN**

Espresso doppio 0,06 l | **17 PLN**

Cappuccino 0,2 l | **18 PLN**

Caffé latte 0,3 l | **19 PLN**

Kawa zbożowo – ziołowa 0,3 l | **16 PLN**

Herbal Grain Coffee

Kawa turecka 0,1 l | **22 PLN**

Turkish Coffee

Gorący napój pomarańczowo – imbirowy 0,4 l | **25 PLN**

Hot Orange-Ginger Drink

Herbata rozgrzewająca 0,4 l | **25 PLN**

Warming Tea

Herbaty liściaste (czarna, zielona, biała, czerwona) 0,3 l | **16 PLN**

Loose Leaf Teas (black, green, white, red)



NAPOJE ALKOHOLOWE

ALCOHOLIC DRINKS

GRZAŃCE 300 ml

Tradycyjny grzaniec 25 PLN

Traditional Mulled Wine

czzerwone wino, jabłko, pomarańcza, syrop malinowy, miód, cynamon, goździk, kardamon

red wine, apple, orange, raspberry syrup, honey, cinnamon, clove, cardamom

Grzane białe wino 25 PLN

Mulled White Wine

białe wino, sok jabłkowy, miód, cynamon, anyż, kardamon, pomarańcza, jabłko

white wine, apple juice, honey, cinnamon, anise, cardamom, orange, apple

Grzany cydr 18 PLN

Mulled Cider

jabłko, pomarańcza, goździki, cynamon, anyż, sweet

apple, orange, cloves, cinnamon, anise, sweet syrup

DANIA MIĘSNE

MEAT DISHES



Schab z kostką (1, 3, 7) 200 g

54 PLN

Pork Chop on the Bone

kapusta zasmażana / ziemniaki z koprem / maślanka
breaded pork chop / stewed cabbage / dill potatoes / buttermilk

Burger M2 (1, 3, 7) 200 g

59 PLN

M2 Burger

100% wołowina / sałata / pikle / ser cheddar / sos musztardowo - miodowy / pomidor

100% beef / lettuce / pickles / cheddar cheese / honey-mustard sauce / tomato

Polędwiczka z dzikiem (1, 6, 7, 11) 180 g

69 PLN

Wild boar tenderloin

polędwiczka wieprzowa / boczek z dzika / puree z kaszanki i jabłka / czerwona kapusta z miodem

pork tenderloin / wild boar bacon / black pudding & apple purée / red cabbage with honey

Stek z jelenia (1, 6, 7, 11) 180 g

149 PLN

Venison steak

comber z jelenia / puree ziemniak / buraczki zasmażane z maliną / sos truflowy

venison saddle / potato purée / butter-fried beets with raspberry / truffle sauce

DANIA RYBNE

FISH DISHES

Dorada grzybowa (4, 7) 250 g

68 PLN

Mushroom Sea Bream

czerwona kapusta z miodem / frytki z batata

red cabbage with honey / sweet potato fries

Polędwica z dorsza (4, 7) 160 g

85 PLN

Cod Fillet

ziemniaki puree / sałatka z marynowanej dyni

mashed potatoes / pickled pumpkin salad

Do wypieków naszego pieczywa, ciast i domowych wyrobów majonezu i masła używamy ekologicznych produktów od miejscowych dostawców. Chcemy zapewnić Państwu dania najwyższej jakości, dlatego przygotowywane są one na bieżąco. Przy dużej ilości Gości czas oczekiwania na zamówienie może się wydłużyć.

We use organic products from local suppliers to bake our bread, cakes, and to prepare homemade mayonnaise and butter.

We aim to provide you with the highest quality dishes, which is why everything is prepared fresh to order. During busy periods, waiting times may be longer.

Przy grupie od 6 osób doliczamy serwis w wysokości 10% do rachunku.

For groups of 6 or more, a 10% service charge will be added to the bill.

DANIA VEGE

VEGETARIAN DISHES

Smak dzieciństwa (1, 3, 7) 180 g 25 PLN
Taste of Childhood

ziemniaki puree / jajko sadzone / kalafior z bułką tartą
mashed potatoes / fried egg / cauliflower with breadcrumbs

Pierogi z wakame (1, 3, 7, 11) 6 szt. 35 PLN
Wakame Dumplings

glony wakame / warzywa w sosie sojowym
dumplings / wakame seaweed / vegetables in soy sauce

DANIA DLA DZIECI

CHILDREN'S MENU

Frytki (1) 140 g 20 PLN
Fries

Klopsiki cielęce w sosie pomidorowym (1, 3, 7) 180 g 48 PLN
Veal Meatballs in Tomato Sauce

makaron spaghetti / sos pomidorowy / parmezan
spaghetti / tomato sauce / parmesan

Panierowane polędwiczki (1, 3, 7) 160 g 35 PLN
Breaded Chicken Strips

surówka z marchewki / frytki
chicken tenders / carrot salad / fries

Zupa pomidorowa (1, 7) 190 ml 20 PLN
Tomato Soup

kluski lane
homemade noodles

Do wypieków naszego pieczywa, ciast i domowych wyrobów majonezu i masła używamy ekologicznych produktów od miejscowych dostawców. Chcemy zapewnić Państwu dania najwyższej jakości, dlatego przygotowujemy one na bieżąco. Przy dużej ilości Gości czas oczekiwania na zamówienie może się wydłużyć.

We use organic products from local suppliers to bake our bread, cakes, and to prepare homemade mayonnaise and butter.

We aim to provide you with the highest quality dishes, which is why everything is prepared fresh to order. During busy periods, waiting times may be longer.

Przy grupie od 6 osób doliczamy serwis w wysokości 10% do rachunku.

For groups of 6 or more, a 10% service charge will be added to the bill.

DESERY

DESSERTS



Sernik nero (1, 3, 7) 100 g

Nero Cheesecake

czarne kakao / jogurt miętowy / beza malinowa
nero cocoa / mint yogurt / raspberry meringue

29 PLN

Fondant czekoladowy (1, 3, 7) 90 g

Chocolate Fondant

kasztany w miodzie / lody buraczane
chestnuts in honey / beetroot ice cream

29 PLN

Ptyś (1, 3, 7) 140 g

Vanilla cream puff

ganache z rokitnika / puder malinowy
sea buckthorn ganache / raspberry powder

30 PLN

NAPOJE ZIMNE

COLD DRINKS

Woda niegazowana / gazowana 0,5 l **12 PLN** 0,7 l **16 PLN**

Still / sparkling water

Coca-Cola, cola-zero, sprite, fanta, tonic 0,25 l **12 PLN**

Lemoniada sezonowa 0,4 l **18 PLN** 1 l **36 PLN**

Seasonal Lemonade

Sok ze świeżych pomarańczy lub grejpfruta 0,25 l **20 PLN**

Fresh Orange or Grapefruit Juice

Soki tłoczone na zimno 0,3 l **14 PLN**

Cold-Pressed Juices

(Jabłkowy, jabłkowy z gruszką, jabłkowy z miętą, jabłkowy z marchwią,
jabłkowy z natką pietruszki, pomidorowy)
(e.g., Apple, Apple-Pear, Apple-Mint, Apple-Carrot, Apple-Parsley, Tomato)

Kawa Mrożona 0,4l **25 PLN**

Iced Coffee

ALERGENY:

1 – zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz), 2 – seler, 3 – jaja, 4 – ryby, 5 – orzeszki ziemne, 6 – soja, 7 – mleko (laktoza), 8 – orzechy laskowe, włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, pistacje, orzechy makadamia, 9 – gorczyca, 10 – musztarda, 11 – sezam, 12 – łubin, 13 – skorupiaki, 14 – dwutlenek siarki



M2
RESTAURACJA

ul. Dożynkowa 32

84-105 Ostrowo

733 702 009

restauracja@m2resort.pl