

SOBOTA  
**14**  
LUTEGO  
2026

20:00 – 01:00

BanGlob Marina

ul. Arkadiusza  
Rybackiego 4a  
81-340 Gdynia

WALENTYNKI 2026

# MIŁOŚĆ W STYLU ART DECO

Muzyka na żywo  
DJ INSTRUMENTALISTA  
**JACEK WICEK**

Autorskie menu  
**BANGLOB CATERING**

Sztuka i miłość w epoce Art Deco  
Retrospektywy i niespodzianki

250 PLN  
za osobę

#tylkwgdyini

BILETY I INFORMACJE

bilety@banglob.pl

tel. + 48 58 620 43 29

BanGlob  MARINA

## MENU WALENTYNKOWE

### APERITIF ZAKOCHANYCH

DRINK STRZAŁA AMORA

### STARTER SERCOWA RAPSODIA

TERRINA Z ŁOSOSIA / SZPINAK / POMARAŃCZE  
KREWETKA KRÓLEWSKA / SALSA PAPRYKOWA  
POLĘDWICA WOŁOWA MARYNOWANA / PARMEZAN / OLIWKA  
GRZANKA ZIOŁOWA

### STARTER WEGAŃSKI

TATAR Z SUSZONYCH POMIDORÓW / GRILLOWANA CUKINIA  
HUMMUS / TAGLIATELLE Z MARCHEWKI  
PRALINA Z ZIELONEGO GROSZKU / ŚWIEŻE ZIOŁA  
GRZANKA ZIOŁOWA

### BUFET DAŃ NA CIEPŁO MIŁOSNE KONSTELACJE

FILET Z ŁOSOSIA Z PIEPRZEM MŁOTKOWANYM / TAGLIATELLE Z WARZYW  
PIECZONA PIERŚ Z KACZKI / CZĄSTKI JABŁEK Z ŻURAWINĄ  
MEDALIONY Z POLĘDWICZKI WIEPRZOWEJ / BEKON / SOS BARBECUE  
TORTELLACCI NADZIEWANE GRZYBAMI NA SOSIE BOROWIKOWYM  
GRILLOWANY STEK Z DYNI MARYNOWANY W SOSIE TERRIYAKI / DANIE WEGAŃSKIE

OPIEKANE ZIEMNIAKI PARISSIEN  
KLUSECZKI ŚLĄSKIE  
WARZYWA KORZENIOWE Z PALONYM MASŁEM I POMARAŃCZAMI  
PIECZONE BATATY Z TYMIANKIEM

GRILLOWANE HALLOUMI Z GRANATEM I AWOKADO NA SAŁATACH Z BALSAMICO  
TAGLIATELLE Z MARCHEWKI I OGÓRKA NA SAŁATACH Z DRESSINGIEM CYTRUSOWYM

### DESER RAJSKIE UNIESIENIE

SERCE Z MUSEM MANGO I PUREE MALINOWYM  
TORCIK PRALINOWY Z BELGIJSKĄ CZEKOLADĄ / DESER WEGAŃSKI

### NAPOJE

WODA MINERALNA NIEGAZOWANA Z CYTRUSAMI  
WODA NIEGAZOWANA CISOWIANKA  
WODA MUSUJĄCA CISOWIANKA PERLAGE