



W lutym 1890 roku Franciszek Skwierz- z rodu zasiedzialego w Gdyni od stuleci - wraz z żoną Zuzanną z d. Bellgrau kupili ziemię i zagrodę przy drodze wiodącej ze stacji kolejowej na Oksywie.

Około 1900 r. postawili tam ceglany dom z poddaszem, dużą sienią i kilkoma izbami na parterze. To właśnie jest dzisiejszy adres: ulica Starowiejska 30. W lutym 1915 r. właścicielką posesji została córka Franciszka, Elżbieta Skwierz, a po niej rodzinną shedę przejął jej brat Stefan.

Na zaproszenie Skwierzów od 10 sierpnia 1920 r. aż do swej śmierci, czyli do 23 czerwca 1923 r. w ich domu mieszkał Antoni Abraham. Mówi o tym tablica pamiątkowa uroczystie odsłonięta na domu 28 czerwca 1936 r., a wykonana przez uczniów Pomorskiej Szkoły Sztuk Pięknych pod kierunkiem Wacława Szczęblewskiego. Tablicę tę oglądamy do dziś.

Przed wojną mieścił się tu sklep gospodarstwa domowego, potem warsztat szewski. Po 1945 r. ceglany domek zajęły cztery rodziny czekające na mieszkanie. Wyprowadziły się w 1968 r., kiedy to Urząd Miasta przekazał dom Działowi Historii Miejskiej Biblioteki Publicznej, przekształconemu w 1983 r. w Muzeum Miasta Gdyni. Wcześniej, bo 10 listopada 1969 r. obiekt wpisany został pod nr 338 do rejestru zabytków.

Lata powojenne to zarazem okres starań wywłaszczonego przez państwo Jana Skwiercza (odziedziczył majątność po śmierci brata Stefana w 1945 r. ) o odzyskanie domu. Stało się to dopiero w 1992 r. Odtąd muzeum było dzierżawcą posesji prywatnej.

Kiedy miasto wybudowało nowy gmach muzeum przy ul. Zawiszy Czarnego, w Domku Abrahama urządzono ekspozycję poświęconą najstarszym dziejom Gdyni jako rybackiej wsi.

Na skutek ograniczenia budżetu w 2013 r. Muzeum Miasta Gdyni zrezygnowało z dalszego najmu domku. Dzięki temu możemy dziś Państwa gościć w naszej restauracji.

Życzymy smacznego!



**OBERZA 86**  
Piotr Ciomek

**PRZYSTAWKI:**

APPETIZERS:

Solony śledź bałtycki z liśćmi szczawiu i młodą marchwią

Salted Baltic herring with sorrel leaves and baby carrots

18 zł

Tatar z marynowanego śledzia z zielonym jabłkiem, czerwoną cebulą i kwaśną śmietaną

Marinated herring tartare with green apple, red onion and sour cream

17 zł

Łosoś wędzony podany z młodym szpinakiem, ogórkiem, rzodkiewką i kremem chrzanowym

Smoked salmon served with young spinach, fresh cucumber, radishes and horseradish cream

27 zł

Pierogi z bobem i pietruszką z sosem z cebuli szalotki

Broad beans and parsley ravioli in shallot sauce

24 zł

Smażona kaszanka z borowikami w cieście francuskim

Fried black pudding with porcini mushrooms in puff pastry

26 zł

Siekany tatar wołowy

Chopped beef tartare

39 zł



**OBERZA 86**

— Piotr Ciołek —

**ZUPY:**  
SOUPS:

Chłodnik litewski z jajkiem przepiórczym

Cold beetroot soup with quail egg

17 zł

Zupa szczawiowa z ziemniakami i jajkiem

Sorrel soup with potatoes and egg

18 zł

Zupa ze świeżego ogórka z domowym makaronem

Fresh cucumber soup with homemade noodles

18 zł

Zabielana zupa rybna aromatyzowana koprem

Whitened fish soup, flavoured with dill

22 zł



**OBERZA 86**

Piotr Ciomek

## **SALATKI:**

### **SALADS:**

Szpinak z krewetkami, ogórkiem, oregano i sosem cytrynowym

Spinach with shrimp, cucumber, oregano and lemon sauce

35 zł

Sałata lollo z kurczakiem, grzankami i sosem czosnkowym

Lollo lettuce with chicken, croutons and garlic sauce

26 zł

Sałata rzymska z awokado, cukinią, świeżą miętą i tymiankiem

Romaine lettuce with avocado, zucchini, fresh mint and thyme

28 zł

Tradycyjna sałatka grecka

Traditional Greek salad

24 zł

## **DANIA BEZMIĘSNE:**

### **MEAT-FREE DISHES:**

Makaron z sosem pomidorowym, oliwkami, bazylią i serem długodojrzewającym

Pasta with tomato sauce, olives, basil and matured cheese

26 zł

Risotto z krewetkami, pomidorkami concasse i świeżymi ziołami

Shrimp risotto with tomato concassé and fresh herbs

42 zł



**OBERZA 86**

— Piotr Ciołek —

## DANIA RYBNE:

FISH DISHES:

Ryba sezonowa z domowymi frytkami i surówką z kapusty kiszanej

Seasonal fish served with home-made chips and sauerkraut coleslaw

39 zł

Kotlety mielone z dorsza z koperkiem, młodymi ziemniakami i mizerią

Cod cutlets with dill and new potatoes served with cream and cucumber salad

39 zł

Filet z łososia jurajskiego z sosem maślanym i gotowanymi młodymi warzywami

'Jurassic' salmon fillet in butter sauce with boiled young vegetables

46 zł

Pieczony pstrąg z masłem i tymiankiem cytrynowym z grillowanymi warzywami

Baked trout with butter and lemon thyme served with grilled vegetables

52 zł



OBERZA 86

Piotr Ciomek

## DANIA MIĘSNE:

MEAT DISHES:

Pierś z kurczaka z grillowanymi warzywami i świeżymi ziołami

Chicken breast with grilled vegetables and fresh herbs

34 zł

Pół perliczki w sosie własnym ze smażonymi ziemniakami i modrą kapustą z wiśniami

Half a guinea fowl in gravy with fried potatoes and red cabbage with cherries

69 zł

Schabowy z kością z puree ziemniaczanym i młodą kapustą

Pork chop on the bone, with potato purée and young cabbage

32 zł

Golonka w sosie kminkowym z krokietem z kapustą

Pork knuckle in cumin sauce, served with cabbage croquette

39 zł

Stek z antrykotu wołowego z domowymi frytkami, marynowanym bakłazanem i sosem bernaise

Beef loin steak with home-made chips, marinated aubergine and béarnaise sauce

72 zł

Comber jagnięcy z mizerią po kaszubsku i opiekanyimi młodymi ziemniakami z rozmarynem

Saddle of lamb with Kashubian-style cucumber salad, and roasted new potatoes with a rosemary

89 zł



OBERZA 86

Piotr Ciomek

**DESERY:**  
DESSERTS:

Tarta z rabarbarem  
Rhubarb tart  
21 zł

Salatka z owoców sezonowych z sosem z limonki, liśćmi mięty i kruszoną bezą  
Seasonal fruit salad with lime sauce, mint leaves and crumbled meringue  
17 zł

Karmelizowane truskawki z rabarbarem, liśćmi melisy i lodami waniliowymi  
Caramelised strawberries with rhubarb, lemon balm leaves and vanilla ice cream  
20 zł

Lody waniliowe z polewą owocową  
Vanilla ice cream with a fruit glaze  
17 zł

**DANIA DLA DZIECI:**  
CHILDREN'S MENU:

Rosół z domowym makaronem  
Broth, with homemade noodles  
12 zł

Nuggetsy z frytkami i surówką z marchwi  
Chicken nuggets with chips and shredded carrots  
20 zł



**OBERZA 86**  
Piotr Ciołek

**KAWY:****COFFEE:**

Espresso	8 zł
Espresso	
Kawa czarna	8 zł
Black coffee	
Cappuccino	9 zł
Cappuccino	
Latte	12 zł
Latte	
Gorąca czekolada	12 zł
Hot chocolate	
Kawa mrożona	16 zł
-waniliowa	
vanilla iced coffee	
-karmelowa	
caramel iced coffee	

**NAPOJE ZIMNE:****SOFT DRINKS:**

Cappy sok: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, pomidorowy 0,25 l	7 zł
Cappy fruit juice: Orange, Apple, Grapefruit or Tomato 0.25 l	
Wyciskany sok ze świeżych pomarańczy 0,33 l	18 zł
Freshly-squeezed orange juice 0.33 l	
Coca-Cola, Coca-Cola 0, Fanta, Sprite, Kinley Tonic, 0,25 l	7 zł
Coca-Cola, Coca-Cola 0, Fanta, Sprite, Kinley Tonic, 0.25 l	
Fuzetea cytrynowa 0,25 l	7 zł
Fuze lemon tea drink 0.25 l	
Kropla Beskidu niegazowana 0,33 l/0,75 l	6 zł/12 zł
Kropla Beskidu Still water 0.33 L/0.75 l	
Kropla Délice gazowana 0,33 l/0,75 l	6 zł/12 zł
Kropla Délice Sparkling water 0.33 L/0.75 l	

**HERBATY LA VIA DEL TE:****LA VIA DEL TÈ TEA:**

Czarna Ceylon	9 zł
Black Ceylon	
Earl Grey Imperiale	9 zł
Earl Grey Imperiale	
Jaśminowa Special Jasmine	9 zł
Special Jasmine	
Zielona Bancha Fiorito	9 zł
Bancha Fiorito	
Miętowa Marrakcech Mint	9 zł
Marrakcech Mint	
Owocowa Frutti di Bosco	9 zł
Frutti di Bosco	

**OBERZA 86**

Piotr Czarnek

**APERITIF:**

## APERITIFS:

Grappa 40 ml	16 zł
Campari 40 ml	13 zł
Sambuca Bianca 40 ml	12 zł
Apperol 40 ml	12 zł
Martini: Bianco, Extra Dry 100ml	14 zł

**GIN:** 40ml

## GIN:

Seagrams	12 zł
Bombay Sapphire	20 zł

**TEQUILLA:** 40ml

## TEQUILLA:

Tequilla Sierra Silver	16 zł
Tequilla Sierra Gold	19 zł

**RUM:** 40ml

## RUM:

Bacardi Carta Oro	14 zł
Bacardi Carta Blanca	14 zł
Bacardi Carta Negra	16 zł

**KONIAK:** 40ml

## COGNAC:

Hennessy VS	18 zł
Hennessy Fine De Cognac	34 zł
Martell VS	32 zł

**WHISKY:** 40ml

## WHISKY:

Jack Daniel's	15 zł
Jack Daniel's Tennessee Honey	16 zł
Glennfiddich 12 years	20 zł
Glennfiddich 18 years	34 zł
Chivas Regal 12 years	19 zł
Chivas Regal 18 years	28 zł
Jameson	14 zł
Glenmorangie	23 zł

**BRANDY:** 40ml

## BRANDY:

Metaxa 5*	14 zł
-----------	-------

**BOURBON:** 40ml

## BOURBON:

Woodford Reserve	25 zł
------------------	-------

**DRINKI:**

## DRINKS:

Campari Orange	18 zł
Cuba Libre	20 zł
Mohito	24 zł
Apperol Spritz	24 zł



**OBERZA 86**

Piotr Ciołek

## WÓDKI:

VODKA:

Pan Tadeusz 40 ml/ 500 ml	8 zł / 80 zł
Chopin Rye (żyto) 40 ml/ 500 ml	14 zł / 140 zł
Chopin Potato (ziemniak) 40 ml/ 500 ml	19 zł / 190 zł
Chopin Wheat (pszenica) 40 ml/ 500 ml	19 zł / 190 zł
Chopin Organic 40 ml/ 700 ml	19 zł / 230 zł
Chopin Cytrynówka 40 ml/ 500 ml	8 zł / 80 zł
Żubrówka 40 ml/ 500 ml	7 zł / 70 zł
Żołądkowa gorzka 40 ml/ 500 ml	7 zł / 70 zł

## LIKIERY:

LIQUEURS:

40ml

Chopin kawowo-czekoladowy	16 zł
Chopin karmelowy z solą morską	16 zł
Chopin kokosowy	16zł
Amaretto	14 zł
Cointreau	16 zł
Goldwasser	16 zł
Kahlua	14 zł
Malibu	13 zł
Jägermeister	14 zł

Etiudy Chopina: 40ml 13 zł

czarny bez, pigwa, porzeczka, wiśnia, malina



**OBERZA 86**

Piotr Ciomek

## PIWA Z BROWARU GOŚCISZEWO:

BEER FROM THE GOŚCISZEWO BREWERY:

Rycerz jasne pełne 0,5 l	13 zł
Drwal jasne pils 0,5 l	13 zł
Surfer pszeniczne 0,5 l	13 zł
Kormoran wiśniowy 0,5 l	13 zł
Żywiec 0,33 l	8 zł
Żywiec bezalkoholowy 0,33 l	8 zł

## WINO DOMOWE:

HOUSE WINE:

białe 150 ml / 500 ml	14 zł / 37 zł
White 150 ml / 500 ml	
czerwone 150 ml / 500 ml	14 zł / 37 zł
Red 150 ml / 500 ml	

Lista alergenów dostępna jest u obsługi restauracji

Wszystkie ceny zawierają VAT.

Przy grupach powyżej 8 osób  
doliczamy opłatę za serwis  
w wysokości 10% wartości zamówienia



**OBERZA 86**

Piotr Ciomek