





Baśka, czyli Restauracja Rybna

- * Gdzie jesteśmy? → **Koszelewy 114A, 13-206 Płońnica**
- * **RyBaśka** to restauracja, która serwuje przepyszne dania rybne z własnych produktów - ryb, ponieważ restauracja ta znajduje się na terenie rybnego gospodarstwa Agroturystycznego Państwa Ossowskich. Gospodarstwo Rybackie zajmuje powierzchnię **49 ha**, z czego pod **lustrem wody jest aż 26 ha**. Gospodarstwo prowadzi hodowlę pstrąga, karpia oraz innych 10 gatunków ryb, (np. karaś, jesiotr, szczupak, lin, okoń, płoć, jaź, itp.). Na terenie posiadłości funkcjonują 2 łowiska wędkarskie - pstrągowe i wielogatunkowe.







Wyptłyn w kulinarny rejs z Restauracją RyBaśka...





**Pyszny obiad
można zjeść w
otoczeniu
malowniczej
przyrody
zachwycając się
urokami
Mazurskiego
krajobrazu**



Restauracja RyBaśka oferuje szeroki wybór dań



RyBaśka
KOSZELEWY



Restauracja Rybna RyBaśka
Koszelew 114A, 13-206 Płośnica, woj. Warmińsko - Mazurskie
kontakt@rybaska.pl, www.rybaska.pl









Najmłodszych zapraszamy na
nasz plac zabaw

**Poznaj nasze
wnętrze**











Z restauracją RyBaśka zorganizujesz także różnego typu przyjęcia okolicznościowe





SPRZEDAŻ RYB WĘDZONYCH
ŁOWISKA WĘDKARSKIE
POKOJE DO WYNAJĘCIA
CATERING DAŃ RYBNYCH
MATERIAŁ ZARYBIENIOWY



12.06.2021





ROCZEK JULKI

JULCJA

12.06.2021

Nasze nagrody i wyróżnienia



Podziękowanie

dla Pani

Justyny Ossowskiej

za wieloletnią

współpracę ze

Szkolnym Kółem

Wędkarskim

SP RYBNO



13.06.2023r.



RyBaski RyBaski
Restauracja Rybna

Laureat Złotych ORŁÓW Gastronomii
2022

Nagroda przyznana na podstawie opinii Klientów

Jan Ossowski Rybakiem Roku!

RODZINA OSSOWSKICH
PROWADZI
GOSPODARSTWO
RYBACKIE PRAWIE
PRZEZ CAŁE ŻYCIE.
CIĄGŁY ROZWÓJ,
CZYNNY UDZIAŁ
W SZKOLENIACH
I KOLEGIACH,
POSZERZANIE OFERTY
DZIAŁALNOŚCI
ZOSTAŁY DOCENIONE
PRZEZ POLSKIE
TOWARZYSTWO
RYBACKIE. JAN
OTRZYMAŁ TYTUŁ
RYBAKA ROKU 2019.

wów karpionych oraz w roku 1994 przejęto po byłym PGR Ryb Hawa 15 ha. W nim gospodarstwo zajmuje powierzchnię 50 ha, z czego 25 ha jest pod wodą. Gospodarstwo rybackie jest gospodarstwem rodzinnym, w którym pracują Jan Lech Ossowski z żoną Barbarą, syn Michał z żoną Magdaleną oraz córka Justyna. Woda zasila stawy pochodzą z trzech ujęć, z rzeki Wel, ze strugi Koszelewskiej oraz z wód źródłowych. Stworzyło to możliwość produkcji pstruga, dlatego też wybudowano obiekt przetrzymy o powierzchni 1 ha.

Na łowiska wędkarskie rocznie przyjeżdża około 4 tysięcy wędkarzy. Gospodarstwo w sezonie organizuje zawody wędkarskie, szczególnie zaangażowana w takie wydarzenia jest Justyna. – Justyna jest takim motorem napędowym zawodów. Ludzie bardzo chętnie biorą w nich udział. Jakby można było, to nawet codzienna organizacja zawodów wędkarskich byłaby zbyt rzadka – śmieje się Jan. Jan Ossowski to zdecydowanie mężczyzna, który nie lubi się nudzić, wciąż planuje nowe inwestycje i rozbudowę gospodarstwa. Ciągłe pracuje, jest bardzo zaangażowany w swoje pomysły, a ich realizację, w większości trudnych rzeczy wykonuje sam. – Tata ma takie plany, że my nie zdążymy ich wszystkich zrealizować, ani nasze dzieci, może nasze wnuki się wyrobą – śmieje się Justyna.

Najbliższymi projektami gospodarzy, które są w trakcie realizacji jest restauracja rybną w kształcie statku, której



Jan ze statuetką Rybak Roku 2020

otwarcie planuje się na koniec maja 2020 roku oraz budowa bazy noclegowej (domki letniskowe z infrastrukturą). Jan bardzo udziela się w sprawach rybactwa w skali krajowej. Mimo wielu barier, do końca walczył z systemem utrudniającym rozwój gospodarstwa. Uczestniczył we wszystkich protestach rybaków dotyczących opłat za pobór wód do celów rybackich, które były horrendalne i przekraczały pięciokrotnie wartość produkcji gospodarstwa.

Protesty zakończyły się sukcesem rybaków. Trzykrotnie brał udział w posiedzeniach komisji sejmowej rolnictwa i środowiska. Uczestniczył w wielu protestach. Ma też ogromną wiedzę dotyczącą ichtiologii, budownictwa, ochrony środowiska. O wielu z tych rzeczy mógłby mówić godzinami. Szkoły chętnie zapraszają Jana do prowadzenia prelekcji. Gospodarz jest członkiem Polskiego Towarzystwa Rybackiego od 25 lat. Bierze czynny udział wko-

legiach i szkoleniach na Uniwersytecie Warmińsko - Mazurskim. Starania dotyczące rybactwa zostały docenione. 20 lutego na Krajowej Konferencji Hodowców Karpia, Jan Ossowski dzięki swojemu zaangażowaniu, ciągłej pracy i ulepszeniu gospodarstwa otrzymał wyróżnienie „Rybak Roku 2019”. Nagroda ta nadawana jest przez Polskie Towarzystwo Rybackie za szczególne osiągnięcia w rybactwie śródlądowym oraz

w tej dziedzinie gospodarstwa. Godność „Rybaka Roku”, choć odnosi się do roku za który została nadana, jest dożywotnią własnością nagrodzonego. To bardzo ważne i wysokie wyróżnienie.

– Nigdy nie myślałem, że zostanę tak doceniony. Śmiech, wielka radość i świętowanie, właśnie dla takich chwil warto żyć. Oceniała to niezłomna kapituła. Usłyszałem słowa „panie Janie, zmiażdżył pan konkurencję”. Na smyczy kolacji nie wiedziałem, że dostanę tę nagrodę. Tajemnica znalazła moja żona, bo kazali jej żebym elegancko mnie ubrał – śmieje się Jan. Dzięki tej nagrodzie Jan zostanie członkiem kapituły. Gastronomica jest mocną stroną Barbary, która otrzymuje najwyższe miejsca w konkursach kulinarnych. Dwukrotnie zdobyła Puchar Marszałka Województwa Warmińsko Mazurskiego za najlepsze potrawy rybne. Gospodarstwo odwiedziła kucharze i znane piewsze, a nawet kilka razy nagrywano tu programy kulinarne. To nie jedyna nagroda dla gospodarstwa. Inne nagrody to m.in.: w organizowanym przez Urząd Marszałkowski w Olsztynie konkurs na najlepsze łowisko wędkarskie - 2 miejsce, w Gdyni na Krajowej Konferencji Hodowców Ryb Łososiowatych w konkursie na przysmak z pstrąga - 3 miejsce. Gospodarstwo pozyskuje środki unijne, podpisano 5 umów z ARMiR na dofinansowanie inwestycji w gospodarstwie.

Życzymy dalszych sukcesów i wielu nagród.



Nagroda „Złotego Widelca” oraz tytuł „Restauracji Rybnej Roku 2023 w Polsce” dla Restauracji RyBaśka





**Sławne osoby, które
odwiedziły RyBaškę**



Aleksandra Piotrowska



Katarzyna Bosacka



Karol Okrasa



Marcin Troński z żoną



Paweł Baraszkiewicz



Anna Grodzka



Piotr Małachowski



Paweł i Olimpia Burczyk



Michał Figurski



Marek Michalak



Monika Falej - Postanka



Janusz Radek



Bartosz Lisek - Program
„NIE BÓJ RYBY”



Paweł Nastula



Marek Kwiecień - Program
„PRZYRODA WĘDKA
PRZYRODA”



Robert Feluś



Tomasz Siancki



Jan Sowiński - uczestnik MasterChef Junior



Wojciech Harewicz - Kucharz
Warmińsko-Mazurski



Michał Piel



Monika Wiśniewska - tłumacz powieści „50 twarzy Greya”



Krzysztof Prusik



Jolanta Szymanek-Deresz - prawniczka, polityk i adwokat



Bożena Szok - prezes stowarzyszenia hoteli historycznych w Polsce,
właścicielka Jaworowy Dwór



Zbigniew Nowak



DODA - Dorota Rabczewska



Gustaw Marek Brzezina - Marszałek Województwa
Warmińsko-Mazurskiego

**Co o nas sądzą nasi
klienci**



Anna

Lokalny przewodnik · 75 opinii · 227 zdjęć

★★★★★ rok temu

Na miejscu | Obiad

Fajne miejsce, polecam zestaw obiadowy z bardzo dobrze przyrządzoną rybą, można też zakupić świeżą lub wędzona rybkę na wynos. Na pewno wrócę 😊



Kasia

Lokalny przewodnik · 226 opinii · 5 654 zdjęcia

★★★★★ 11 miesięcy temu

Na miejscu | Obiad | 40–60 zł

Fantastycznie!!

Miejsce położone nad stawami hodowlanymi ładnie urządzone, bardzo pomysłowo, można zaopłatać ryby ...jedzenie smaczne bardzo duże porcje ,możliwość wyboru różnych ryb a jednak ceny jednakowe ,co jest moim zdaniem bardzo korzystne. Można kupić rybę na wynos ,posiedzieć z Rodziną, przyjaciółmi...osoba na wózku śmiało wjedzie a restauracja klimatyzowana ...

Polecam w 100%



Artur K

Lokalny przewodnik · 56 opinii · 76 zdjęć

★★★★★ 3 dni temu **NOWA**

Obiad | 40–60 zł

Jeżeli ktoś chce zjeść smaczną rybę to bardzo polecam





Agnieszka S

Lokalny przewodnik · 51 opinii · 74 zdjęcia



★★★★★ rok temu

Przepyszne miejsce. Bardzo urokliwie położone. Miła atmosfera, uśmiechnięta obsługa. Krótkie menu więc wszystko świeże, bardzo smaczne. Króluje ryba, ale dla niełubiących (mam na myśli głównie dzieci) tego gatunku mięsa, jest alternatywa w postaci nuggetsów, tak więc cała rodzina wyjdzie najedzona. Samoobsługa, na jedzenie nie czeka się zbyt długo, nawet przy pełnej sali. Ceny przystępne. Polecam, polecam, polecam.



Basia K

Lokalny przewodnik · 31 opinii · 32 zdjęcia



★★★★★ 11 miesięcy temu

Na miejscu | Obiad | 40–60 zł

Pyszna rybka w rozsądnej cenie, spożyta na świeżym powietrzu w pięknym otoczeniu zieleni i stawów przy pięknej pogodzie. Polecam zdecydowanie !!!

Miejsce przyjazne dzieciom: Plac zabaw który umilił dzieciom czas oczekiwania na zamówione rybki

Parking: Bezpośrednio przy restauracji

Dostęp dla osób na wózku: Wszystko na jednym poziomie parking i restauracja także osoby na wózku bezproblemowo mogą skorzystać



Agnieszka

Lokalny przewodnik · 25 opinii · 22 zdjęcia

★★★★★ tydzień temu **NOWA**

Na miejscu | Obiad | 40–60 zł

Ale super miejsce. Super klimat nad samą wodą a na dodatek pyszne jedzenie. Jedzone przez nas sandacz i dorsz rewelacja, chociaż sandacz nie co lepszy . Zdecydowanie warto przyjechać w to miejsce naładować baterie i żołądek



Olaf Iw

Lokalny przewodnik · 110 opinii · 117 zdjęć

★★★★★ 3 miesiące temu

Na miejscu | Obiad

Bardzo dobre jedzenie. Bardzo smaczne. Zamówiłem zupę rybną, filet z ryby, zestaw surówek, deser kawa. Wszystko godne polecenia.



ROBERT

Lokalny przewodnik · 139 opinii · 1 024 zdjęcia

★★★★★ 6 dni temu **NOWA**

Jedzenie baaaaardzo smaczne 😊😊😊👍👍👍 ceny też bardzo przystępne 👍👍👍 klimat super 👍👍👍 obsługa szybka i z uśmiechem 👍😊👍😊👍😊



Piotr [redacted]

21 opinii · 13 zdjęć

★★★★★ 4 miesiące temu

Na miejscu | Obiad | 40–60 zł

Bardzo Smaczne jedzenie. Miła obsługa, na pewno wrócę tu nie raz.

Parking: Bardzo duży parking.

Dostęp dla osób na wózku: Super dostęp dla osób na wózku.



Emilia [redacted]

29 opinii · 10 zdjęć

★★★★★ tydzień temu **NOWA**

Na miejscu | Obiad | 40–60 zł

Pyszne jedzenie i bardzo miła obsługa. Na pewno wrócimy.



Adam „Adamus” Ce

17 opinii

★★★★★ 3 miesiące temu

Na miejscu | Obiad | 20–40 zł

Świetne miejsce z tradycjami, bardzo smacznie, atmosfera domowa bez spięcia i nadęcia, warto zjechać z trasy i odwiedzić to miejsce, przy okazji wziąć jesiotra wędzonego na wynos lub okonia w occie w słoiku.



Urszula [redacted]

Lokalny przewodnik · 81 opinii

★★★★★ 3 miesiące temu

Na miejscu | Obiad | 60–80 zł

Polecam, hedzenie bardzo smaczne, coraz szersze menu.

Ryby bardzo smaczne, świeże, idealnie wysmazono.

Polecam również pstrąga lub sandacza w occie.

Przy okazji można kupić wędzone ryby. Świeżutki. W sklepie takich się nie dostanie.

A dla zdrowia, spacer po gospodarstwie rybackim, wokół stawów.

Miejsce przyjazne dzieciom: Plac zabaw dla dzieci.

Jest gdzie pobiegac, popatrzeć jak rybacy łowią ryby.



Piotr Zw

Lokalny przewodnik · 22 opinie · 1 zdjęcie

★★★★★ rok temu

Na miejscu | Inne | 160–180 zł

W tym lokalu wynajęliśmy z żoną salę na przyjęcie komunijne, jedzenie przepyszne, szczególnie pstrąg smarzony super. Polecam każdemu kto chce dobrze i smacznie zjeść.

Pozdrawiam serdecznie właścicieli no i przede wszystkim panie które musiały to przyjęcie przygotować.

