



	Sałatka z serem Morbier 180 g	59 zł
	sałaty / figa / rukola / żurawina / karmelizowane orzechy włoskie	
	<i>Mucha Cremant De Loire 125 ml</i> 29 zł	
	Śledź ze śmietaną 170 g	54 zł
	śledź matjas / cebula / jabłko / kwaśna śmietana / koper / ziemniaki	
	<i>Seyval „Winnica Turanu” 125 ml</i> 35 zł	
	Tatar z argentyńskiej siekanej połównicy wołowej 120 g	69 zł
	siekana wołowina / grzyby shimeji / żółtko / cebula / oliwa łubczykowa / domowe pieczywo / masło	
	<i>Chopin Black 40 ml</i> 30 zł	
	Krewetki w emulsji maślano-winnej 150 g	69 zł
	pomidory / czosnek / natka pietruszki / chili	
	<i>Albarinho „Genio y Figura” 125 ml</i> 35 zł	
	Talerz włoskich serów i wędlin (dla 2 osób) 490 g	91 zł
	oliwki / domowe pieczywo / masło	
	<i>Chianti Classico DOCG „Peppoli” 750 ml</i> 195 zł	

PRZYSTAWKI



Hiszpańska zupa z soczewicy | 250 ml

36 zł

warzywa / ziemniaki / chorizo / pomidory / pietruszka



Krem z selera i pora | 250 ml

39 zł

crokietka z jabłek z chili i z tymiankiem

Consommé wołowe | 250 ml

38 zł

pierogi z wołowym ragu / oliwa lubczykowa

ZUPY



Schnitzel Wiener Art | 220 g **81 zł**

purée ziemniaczane / jarmuż na masło

Piwo Bernard jasne 400 ml | **20 zł**

Pierś z kaczki na różowo | 270 g **93 zł**

purée z dyni i pomarańczy / kasztany ze śliwkami

Pinot Noir „Winnica Turanu” 125 ml | **50 zł**



Jesiotr z rumianym sosem i rodzynkami (przepis z 1885 roku) | 260 g **103 zł**

kluski gryczane / marynowana cykoria

Riesling Peter & Peter 125 ml | **27 zł**

Comber jagnięcy na różowo | 450 g **167 zł**

purée z kalafiora / sałata rzymska baby / sos demi glace z cebulą

Carmenere Ventisquero Grey 125 ml | **35 zł**

Duszony policzek cielęcy | 310 g **99 zł**

purée ziemniaczane / sos własny / dziki brokuł / grzyby

Verrazzano Chianti Classico DOCG 125 ml | **40 zł**

Stek z tuńczyka | 240 g **103 zł**

purée z kalafiora z limonką / mule

Albarinho „Genio y Figura” 125 ml | **35 zł**



Karmelizowany pasternak | 350 g **71 zł**

soczewica z czarnym czosnkiem / brukselka / gorczyca

/ żel z kopru włoskiego / oliwa z palonego pora / sos z kiszzonego buraka

Chenin Blanc Reserve Ken Forrester 125 ml | **35 zł**

Tagliatelle z krewetkami | 310 g **76 zł**

sos krewetkowo-śmietankowy / chipsy z kaparów / oliwki / kalarepa

Sauvignon Blanc Esk Valley 125 ml | **32 zł**

Stek z argentyńskiej połówicy wołowej | 270 g **167 zł**

ziemniaki pieczone / papryka

Sos do wyboru: sos pieprzowy / łagodny sos Chimichurri / masło czosnkowe

Malbec „Bodega Colome” 125 ml | **35 zł**

DANIA GŁÓWNE



Kremowy sernik mandarynkowy | 180 g **39 zł**

twaróg / karmelizowane orzechy włoskie / sos palony z białą czekoladą

 *Riesling Scharzhofberger Feinherb 125 ml | 46 zł*

Selekcja lodów z owocami | 150 g **38 zł**

2 kulki lodów / sezonowe owoce

Crème brûlée | 120 g **37 zł**

krem z żółtek / migdały prażone / mus wiśniowy / bita śmietana

 *Moët & Chandon Brut Imperial 125 ml | 73 zł*

Tarta śliwkowa | 150 g **38 zł**

śliwka / migdały / skórka z cytryny / cynamon / lody śmietankowe

 *Ruby Porto „Graham ‘s Fine” 80 ml | 25 zł*

DESERY



 **Zupa pomidorowa** | 200 g **31 zł**
pomidory / lane kluski / śmietana

Chrupiące paluszki drobiowe lub rybne | 180 g **45 zł**
zagrodowy kurczak lub ryba / ziemniaczane purée / marchewka na maśle

 **Naleśniki** | 180 g **41 zł**
ciasto naleśnikowe / twaróg lub owoce / cukier puder

Wykaz alergenów żywości dostępny u kelnerów

Dla grup powyżej 9 osób do rachunku doliczamy 10% serwisu kelnerskiego

Wszystkie ceny są cenami brutto.

Poszczególne składniki dań mogą ulec zmianie w zależności od dostępności i sezonowości,
o czym poinformuje Państwa obsługa przed przyjęciem zamówienia.



Toruński Piernikowy Szlak Kulinarny. Danie inspirowane dawnymi recepturami



danie wegetariańskie

MENU DLA DZIECI