



 **Sałatka z marynowanym bakłażanem** | 180 g **49 zł**
fasola szparagowa / śliwki / grzanki

 *Rose „Winnica Turnau” 125 ml* | **29 zł**

Sałatka Cezar z perliczką | 230 g **63 zł**
sałata rzymska / bekon / grzanki / parmezan / sos Cezar / vinaigrette

 *Chardonnay Black Stalion 125 ml* | **45 zł**

 **Sałatka Caprese** | 220 g **56 zł**
pomidory / burrata / mozzarella di Bufala
pesto bazyliowe / orzechy pini

 *Vermentino di Gallura Zanatta Renadoro 125 ml* | **35 zł**

Ceviche z sandacza | 110 g **51 zł**
limonka / papryka / cebula / sałata

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

Tatar z siekanej polędwicy wołowej | 120 g **56 zł**
grzyby shimeji / żóttko / cebula / oliwa lubczykowa
domowe pieczywo / masło

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

 *Chopin Black 40 ml* | **30 zł**

Talerz włoskich serów i wędlin (dla 2 osób) | 490 g **91 zł**
oliwki / domowe pieczywo / masło

 *Chianti Classico DOCG „Peppoli” 750 ml* | **195 zł**

PRZYSTAWKI



 **Chłodnik litewski** | 250 ml **35 zł**
botwina / jajko / ogórek / śmietana / szczypiorek

 **Krem z cukinii** | 250 ml **33 zł**
pak choi / komosa ryżowa / śmietana

Bulion rybny | 250 ml **41 zł**
warzywa / sum / koper



Filet z kaczki na różowo | 290 g **83 zł**

pieczona czerwona kapusta / ziemniaki / sos demi glace z wiśniami

 *Pinot Noir Fin del Mundo Reserve 125 ml* | **30 zł**

Comber jagnięcy na różowo | 450 g **159 zł**

purée z brokułu / skorzonera marynowana w czosnku i rozmarynie
sos demi glace

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

Karczek z sarny | 310 g **86 zł**

purée ziemniaczane / brokuł baby na maśle / sos własny

 *Shiraz Kleine Zalze Vineyard Selection 125 ml* | **40 zł**

Schnitzel Wiener Art. | 220 g **79 zł**

sałatka ziemniaczana / chutney z żurawiny / cytryna grillowana

 *Piwo Bernard jasne 400 ml* | **20 zł**

Lasagne z owocami morza | 250 g **82 zł**

krewetka jumbo / sos pomidorowy / beszamel

 *Navajas Blanco Crianza 125 ml* | **25 zł**

 **Makaron garganelli** | 210 g **59 zł**

pesto bazyliowe / suszone pomidory / halloumi

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

 **Jesiotr z rumianym sosem i rodzynkami** (przepis z 1885 roku) | 260 g **97 zł**

kluski gryczane / pak choi

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

Filet z suma | 270 g **79 zł**

fasolka szparagowa / kalarepa / ziemniaki
sos śmietanowo-limonkowy z ikłą z pstrąga

 *Sauvignon Blanc Babich Black Label 125 ml* | **45 zł**

 **Młode marchewki z grilla** | 350 g **65 zł**

kremowe orzo / młode strączki w emulsji agrestowej
kruszonka z marchewki / olej z naci marchewki

 *Solaris „Winnica Turnau” 125 ml* | **35 zł**

DANIA GŁÓWNE



Polędwica wołowa | 200 g **136 zł**

 Cabernet Sauvignon Pascual Toso Signature 125 ml | 38 zł

Antrykot argentyński | 250 g **133 zł**

 Malbec „Bodega Colome” 125 ml | 35 zł

Żeberka Iberico | 500 g **98 zł**

glazura z pomarańczy i Muscovado

 Zinfandel 3 Finger Jack Old Vine 125 ml | 39 zł

Dorada | 350 g **96 zł**

 Albarinho „Genio y Figura” 125 ml | 35 zł

Dodatki: ziemniaki pavé z sosem majonezowym z wędzoną papryką,
sałata rzymska baby z pomidorami, prażoną cebulą i vinaigrette

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

 **Warzywa z grilla** | 350 g **51 zł**

selekcja sezonowych warzyw / cytryna / sos holenderski

dodatek z sera halloumi z miodem i tymiankiem | 120 g **22 zł**

 Seyval „Winnica Turnau” 125 ml | 35 zł

Burger wołowy | 420 g **68 zł**

wołowina / pomidor / ogórek kiszony / sałata / boczek / ser cheddar

sos musztardowy / frytki stekowe

 Pils 1231 500 ml | 24 zł

Krewetki jumbo z grilla | 3 sztuki **65 zł**

sałaty / sos Chimichurri

 Navajas Blanco Crianza 125 ml | 25 zł

UCZTA Z GRILLA DLA 2 OSÓB | 950 g **359 zł**

Polędwica wołowa / Antrykot argentyński / Żeberka Iberico

 Parada de Atauta 750 ml | 240 zł

Dodatki: ziemniaki pavé z sosem majonezowym z wędzoną papryką,
sałata rzymska baby z pomidorami, prażoną cebulą i vinaigrette

Sosy: sos pieprzowy / sos Chimichurri / masło czosnkowe

DANIA Z GRILLA BIG GREEN EGG



Owoce leśne z musem jogurtowym | 150 g **38 zł**

ciasto bretońskie / miód

 *Rose „Winnica Turnau” 125 ml | 29 zł*

Crème brûlée | 120 g **36 zł**

krem z żółtek / prażone migdały / wiśnie / bita śmietana

 *Riesling Scharzhofberger Feinherb 125 ml | 46 zł*

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

2 kulki lodów / sezonowe owoce

 *Prosecco Levante Extra Dry 125 ml* | **35 zł**

Tarta z owocami sezonowymi | 150 g **36 zł**

migdały / lody śmietankowe

 *Sauternes „La Fleur Renaissance” 80 ml* | **35 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 żywności dostępny u kelnera.

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