



Tatar z polędwicy wołowej | 120 g 56 zł

wędzone żółtko / musztarda / papryka / dynia / szczypiorek

borowik / lubczyk / pieczywo / masło

 *Pinot Noir Fin del Mundo Reserve 125 ml | 33 zł*

Ośmiornica | 130 g 59 zł

ryż / dashi / nduja / kimchi / kolendra

 *Albariño Genio y Figura 125 ml | 38 zł*

 Tartaletka z grillowanym bakłażanem | 120 g 39 zł

miso / orzech laskowy / mirabelka

 *Casa Coste Piane Prosecco Conegliano Valdobbiadene 125 ml | 45 zł*

 Kopytka truflowe | 170 g 41 zł

pangrattato / czosnek / skórka cytryny / ricotta

 *Chardonnay Chardoc Francois de Nicolay 125 ml | 45 zł*

Malinowy Chruśniak i Szynka Dylewska | 490 g 91 zł

selekcja serów z Gospodarstwa Malinowy Chruśniak

Szynka Dylewska / miód / pickle / regionalne konfitury / pieczywo / masło

 *Centanni Mario Organic 750 ml | 250 zł*

PRZYSTAWKI



Bulion z ogonów wołowych | 250 ml

39 zł

kluski dyniowe / papryka / krokiet / rozmaryn



Pieczarkowa | 250 ml

31 zł

ziemniak / śliwka / wędzona cebula

Bouillabaisse | 250 ml

57 zł

bulion rybny / szafran / ośmiornica / mule / krewetki

ryba / warzywa / foccacia / sos rouille

ZUPY



Konfitowany ozór wołowy | 400 g **84 zł**

ponzu / dynia i papryka / grzyby / jeżyny / por i parmezan / ser Fermin

Shiraz Kleine Zalze Vineyard Selection 125 ml | **43 zł**

Filet z kulbina | 355 g **91 zł**

orzo / dynia / mule / czosnek / koperek

Albariño Genio y Figura 125 ml | **38 zł**

Ravioli dyniowe | 345 g **69 zł**

soczewica / rokitnik / grzyby / topinambur / bryndza

Grüner Veltliner Schloss Gobelsburg Langenlois 125 ml | **42 zł**

Grillowane pory | 330 g **61 zł**

fasola i burak / orkisz / miód gryczany / olej rydzowy

Navajas Blanco Crianza 125 ml | **29 zł**

Comber z jelenia | 380 g **126 zł**

cebula / guanciale / ziemniak / demi glace z żurawiną / seler

Shiraz Kleine Zalze Vineyard Selection 125 ml | **43 zł**

Pierś kaczki | 400 g **82 zł**

czerwona kapusta / czarny czosnek / kopytka z truflą / jabłko / pieprz Maqaw

Saint Laurent Winnica Warty 125 ml | **44 zł**

Schab cielęcy | 360 g **81 zł**

masło chimichurri / sałatka ziemniaczana / suszone żółtko

Grüner Veltliner Schloss Gobelsburg Langenlois 125 ml | **42 zł**

Indyk (przepis z 1885 roku) | 370 g **84 zł**

kasztany, migdały i szpik wołowy / szalwia / cydr

purée ziemniaczane / brukiew

Riesling Peter & Peter 125 ml | **29 zł**

DANIA GŁÓWNE



Polędwica wołowa | 200 g **141 zł**

 *Cabernet Sauvignon Pascual Toso Signature 125 ml* | **40 zł**

Antrykot | 250 g **131 zł**

 *Malbec Bodega Colomé 125 ml* | **38 zł**

Dorada | 400 g **97 zł**

 *Solaris Winnica Turnau 125 ml* | **37 zł**

Żeberka Iberico | 500 g **98 zł**

 *Zinfandel 3 Finger Jack Old Vine 125 ml* | **45 zł**

Dodatki: ziemniaki pavé z sosem brava
papryczki padron
sól Maldon z czosnkiem

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

Burger wołowy | 520 g **71 zł**

sałaty / pomidor / domowe pikle / ser Solaris / Iberico
sos brava / majonez / frytki / aioli

 *Verrazzano Chianti Classico 125 ml* | **42 zł**

DANIA Z GRILLA BIG GREEN EGG



Ciasto marchewkowe | 180 g

36 zł

słony kajmak / orzechy laskowe / ziarno kakaowca / pigwa z wanilią / kozi ser

 *Sauternes La Fleur Renaissance 80 ml* | **35 zł**

Crème brûlée | 120 g

34 zł

rozmaryn / gruszka w brandy / kruszonka z palonego masła

 *Riesling Scharzhofberger Feinherb 125 ml* | **47 zł**

Selekcja lodów | 150 g

38 zł

dwa smaki / owoce / bita śmietana

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

DESERY



Zupa pomidorowa | 200 ml

29 zł

lane kluski / śmietanka

Chrupiące paluchy drobiowe lub rybne | 200 g

38 zł

purée ziemniaczane lub frytki / marchewka / ketchup



Domowe naleśniki | 180 g

36 zł

kremowy twarożek / sos czekoladowy / owoce

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 Kulinaryny. Danie inspirowane dawnymi recepturami.



danie wegetariańskie

Produkty dostarczają nam:

RWS Dobrzyńskie Warzywa

Malinowy Chruśniak Serowarstwo Zagrodowe

Kalinówka - Wzgórza Dylewskie

Mikrolistki Farma Zeleneckich

GR Łęgowscy Jaja z Wiejskiej Zagrody

Specjały spod Strzechy

Oleje Wielkie Rychnowo

Pasieka pod lipami Paweł Zacheja

MENU DLA DZIECI