

Restauracja zastrzega sobie prawo do zmiany niektórych składników w związku z ich sezonowością i dostępnością.

We would like to stipulate that some ingredients can be changed depending on seasonality and availability.

Do grup i rezerwacji powyżej 7 osób, doliczamy 10% serwisu kelnerskiego.

We charge 10% service each company meetings and reservations over 7 persons.

Jeżeli mają Państwo jakieś alergie pokarmowe lub specjalne wymagania dietetyczne, prosimy poinformować obsługę.

If You have any allegry or special diet, please inform our staff.

Lista możliwych alergenów wraz z numeracją dostępna jest poniżej.

The list of allergens is below.

ALERGENY ALLERGENS

- | | |
|----------------------------------|--------------------|
| 1. Zboża zawierające gluten | 1. Gluten |
| 2. Skorupiaki | 2. Shellfish |
| 3. Jaja | 3. Eggs |
| 4. Ryby | 4. Fish |
| 5. Orzeszki ziemne | 5. Peanuts |
| 6. Soja | 6. Soya |
| 7. Mleko | 7. Milk |
| 8. Orzechy | 8. Nuts |
| 9. Seler | 9. Celery |
| 10. Gorczyca | 10. White Mustard |
| 11. Nasiona sezamu | 11. Sesame |
| 12. Dwutlenek siarki i siarczyny | 12. Sulfur Dioxide |
| 13. Łubin | 13. Lupin |
| 14. Mięczaki | 14. Mollusc |

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT.

All prices include tax.

PRZYSTAWKI STARTERS

TATAR WOŁOWY BEEF TARTARE

polędwica wołowa, ogórek kiszony, szalotka, żółtko, chips ziemniaczany
beef sirloin, pickled cucumber, shallot, egg yolk, potato crisp

52 zł 160 g

alergeny allergens:
1, 3, 4, 6, 7, 10, 12

PĄCZEK DONUT

gęsie żołądki, piklowana marchewka, majonez w 3 smakach, Sriracha
goose stomachs, pickled carrot, mayo in three flavors, Sriracha

42 zł 200 g

alergeny allergens:
1, 3, 6, 7, 9, 10, 12, 14

RAVIOLI

ricotta, żółtko, trufla, ikra z pstrągą, sos maślany
ricotta, egg yolk, truffle, trout spawn, butter sauce

39 zł 180 g

alergeny allergens:
1, 3, 6, 9, 10

CARPACCIO WOŁOWE BEEF CARPACCIO

sezonowana gęś, pecorino, rukola, kapary
seasoned goose, pecorino, arugula, capers

54 zł 170 g

alergeny allergens:
1, 6, 7, 9

VEGE PRZEGRZEBKI VEGETARIAN SCALLOPS

seler, salsa verde, soczewica, pędy sosny, piana z brokuła
celery, salsa verde, lentil, pine sprouts, froth of broccoli



36 zł 170 g

alergeny allergens:
1, 3, 6, 7, 9, 10

ZUPY SOUPS

ZUPA KREWETKOWA SHRIMP SOUP

pierozki z krewetkami, ciasto cygaretkowe, mleko kokosowe
dumplings with shrimp, cigarette paste, coconut milk

31 zł 200 ml

alergeny allergens:
1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 12

ZUPA BOROWIKOWA BOLETUS SOUP

ciasto francuskie, borowik, kasztan, lane kluski
french pastry, boletus, chestnuts, batter noodles

27 zł 200 ml

alergeny allergens:
1, 3, 6, 7, 9, 12

KREM Z KUKURYDZY CREAM SOUP OF CORN

żebro wołowe, polenta, popcorn
beef rib, polenta, popcorn

28 zł 200 ml

alergeny allergens:
1, 6, 7, 9, 10, 12

SAŁATKI SALADS

WOŁOWINA BEEF

ogórek, biała rzodkiew, marchewka, mix sałat z hotelowej szklarni
cucumber, white turnip, carrot, mix of lettuce

44 zł 300 g

alergeny allergens:
1, 6, 8, 9, 10, 11, 12

MOZZARELLA

Mozzarella di Bufala, pieczony pomidor, szynka dojrzewająca, oliwki, rukola
Mozzarella di Bufala, roasted tomato, matured ham, olives, arugula

40 zł 300 g

alergeny allergens:
1, 7, 8, 9, 10

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

PIEROGI DUMPLINGS

*cielęcina, smardze, mus grzybowy, maślanka, musztarda francuska
veal, morels, mushroom mousse, buttermilk, French mustard*

52 zł 320 g

*alergeny allergens:
1, 3, 5, 6, 7, 10, 11, 12, 13*

BURGER SALT SALT BURGER

*wołowina Wagyu, majonez kimchi, puree z czarnego czosnku, warzywa, ręcznie
robione frytki stekowe
Wagyu beef, kimchi mayo, puree of black garlic, vegetables, handmade fries*

89 zł 400 g

*alergeny allergens:
1, 3, 6, 7, 9, 12*

SCHABOWY PORK CHOP

*mus ziemniaczany, mizeria
potato mousse, fresh cucumber salad*

69 zł 360 g

*alergeny allergens:
1, 3, 6, 7, 9, 10, 12*

JELENINĘ TAK DZIAŁAJ Z GĄSZCZEM Z SZAŁWIEJ



TORUŃSKI
PIERNIKOWY
SZLAK KULINARNY

COMBER Z JELENIA HAUNCH OF DEER

*pasternak, marchewka, szalwia, jabłko, piernik
parsnip, carrot, salvia, apple, gingerbread*

87 zł 300 g

*alergeny allergens:
1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12*

PIECZONY BURAK A'LA WELLINGTON ROASTED BEETROOT A'LA WELLINGTON



*pieczone warzywa, sos pieczeniowy
baked vegetables, gravy sauce*

55 zł 360 g

*alergeny allergens:
1, 3, 6, 10, 11*

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

HALIBUT

makaron pappardelle, trufla, sos truflowy, sałatka z pomidorów
pappardelle pasta, truffle, truffle sauce, tomato salad

72 zł 360 g

alergeny allergens:
3, 4, 6, 7, 10, 12

TROĆ FIORDOWA SEA TROUT OF FJORDS

ziemniaczany croissant, assiette z pomidora, dashi, brokuł
potato croissant, tomato assiette, dashi, broccoli

75 zł 360 g

alergeny allergens:
1, 3, 4, 6, 7, 10, 12, 13

POŁĘDWICA WOŁOWA BEEF TENDERLOIN

połędwica wołowa (200 g), ziemniaczane rosti, jarmuż, boczniak,
chips z topinambura, sos madera

Beef tenderloin (200 g), potato rosti, kale, oyster mushroom, crisp of sunchoke, madera sauce

130 zł 400 g

alergeny allergens:
1, 3, 6, 7, 9, 10, 12

ANTRYKOT RIB EYE STEAK

antrykot 300 g, puree z fermentowanego czosnku, karmelizowana szalotka,
ziemniak, lubczyk, sos pieprzowy

rib eye steak 300 g, puree of fermented garlic, caramelized shallot, potato, lovage,
pepper sauce

160 zł 400 g

alergeny allergens:
3, 6, 7, 9, 10

DESERY DESSERTS

PIERNIK GINGERBREAD

czekolada, malina, mus piernikowy
chocolate, raspberry, gingerbread mousse

26 zł 170 g

alergeny allergens:
1, 3, 7, 9

SERNIK CHEESECAKE

pistacja, mango, wanilia, konfitura z owoców leśnych
pistachio, mango, vanilla, forrest fruits jam

27 zł 170 g

alergeny allergens:
1, 3, 6, 7, 8

CRUMBLE

śliwka, donut, sos waniliowy
plum, donut, vanilla sauce

25 zł 170 g

alergeny allergens:
1, 3, 7, 9, 10, 12

JAGLANY SNICKERS MILLET SNICKERS

kasza jaglana, orzechy, karmel
millet, peanuts, caramel



24 zł 170 g

alergeny allergens:
5, 8