




 Sałatka z marynowanym bakiażanem 180 g	49 zł
fasola szparagowa / śliwki / grzanki	
 <i>Rose „Winnica Turnau”</i> 125 ml 29 zł	
<hr/>	
Sałatka Cezar z perliczką 230 g	63 zł
sałata rzymska / bekon / grzanki / parmezan / sos Cezar / vinaigrette	
 <i>Chardonnay Black Stalion</i> 125 ml 45 zł	
<hr/>	
 Sałatka Caprese 220 g	56 zł
pomidory / burrata / mozzarella di Bufala pesto bazyliowe / orzechy pini	
 <i>Vermentino di Gallura Zanatta Renadoro</i> 125 ml 35 zł	
<hr/>	
Ceviche z sandacza 110 g	51 zł
limonka / papryka / cebula / sałata	
 <i>Albarinho „Genio y Figura”</i> 125 ml 35 zł	
<hr/>	
Tatar z siekanej polędwicy wołowej 120 g	56 zł
grzyby shimeji / żółtko / cebula / oliwa lubczykowa domowe pieczywo / masło	
 <i>Pinot Noir „Winnica Turnau”</i> 125 ml 50 zł	
 <i>Chopin Black</i> 40 ml 30 zł	
<hr/>	
Talerz włoskich serów i wędlin (dla 2 osób) 490 g	91 zł
oliwki / domowe pieczywo / masło	
 <i>Chianti Classico DOCG „Peppoli”</i> 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

ZUPY



Filet z kaczki na różowo 290 g	83 zł
pieczona czerwona kapusta / ziemniaki / sos demi glace z wiśniami	
 <i>Pinot Noir Fin del Mundo Reserve</i> 125 ml 30 zł	
Comber jagnięcy na różowo 450 g	159 zł
purée z brokułu / skorzonera marynowana w czosnku i rozmarynie sos demi glace	
 <i>Carmenere Ventisquero Grey</i> 125 ml 35 zł	
Karczek z sarny 310 g	86 zł
purée ziemniaczane / brokuł baby na maśle / sos własny	
 <i>Shiraz Kleine Zalze Vineyard Selection</i> 125 ml 40 zł	
Schnitzel Wiener Art. 220 g	79 zł
sałatka ziemniaczana / chutney z żurawiny / cytryna grillowana	
 <i>Piwo Bernard jasne</i> 400 ml 20 zł	
Lasagne z owocami morza 250 g	82 zł
krewetka jumbo / sos pomidorowy / beszamel	
 <i>Navajas Blanco Crianza</i> 125 ml 25 zł	
 Makaron garganelli 210 g	59 zł
pesto bazyliowe / suszone pomidory / halloumi	
 <i>Chenin Blanc Reserve Ken Forrester</i> 125 ml 35 zł	
 Jesiotr z rumianym sosem i rodzynkami (przepis z 1885 roku) 260 g	97 zł
kluski gryczane / pak choi	
 <i>Riesling Peter & Peter</i> 125 ml 27 zł	
Filet z suma 270 g	79 zł
fasolka szparagowa / kalarepa / ziemniaki sos śmietanowo-limonkowy z ikrą z pstrąga	
 <i>Sauvignon Blanc Babich Black Label</i> 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	
 <i>Solaris „Winnica Turnau”</i> 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 Aatauta 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



NAPOJE

Lemoniada	0,3 l / 0,7 l	19 zł / 38 zł
Sok ze świeżo wyciskanych owoców	0,3 l	23 zł
Woda Ostromecko niegazowana / gazowana	0,3 l / 0,7 l	10 zł / 20 zł
Woda San Pellegrino gazowana	0,2 l / 0,75 l	14 zł / 25 zł
Woda Acqua Panna niegazowana	0,25 l / 0,75 l	14 zł / 25 zł
Sok tłoczony pomarańcza / jabłko / granat	0,33 l	16 zł
Coca-Cola, Sprite, Fanta, Kinley	0,2 l	14 zł
Pigwoniada klasyczna / z miodem	0,33 l	20 zł

KAWA

Espresso	50 ml	14 zł
Espresso doppio	80 ml	20 zł
Espresso macchiato	100 ml	16 zł
Caffè Americano	150 ml	15 zł
Cappuccino	220 ml	17 zł
Caffè latte	300 ml	18 zł
Flat white	150 ml	18 zł
Affogato Coffee z gałką lodów waniliowych	150 ml	29 zł
Espresso Tonic	150 ml	23 zł
Café Crème	180 ml	16 zł
Ice Latte	250 ml	20 zł

Każda kawa dostępna jest w wersji bezkofeinowej (+ 1,00 zł)
Mleko roślinne (+ 3,00 zł)

KAWA



HERBATY

PIAG TEA

| 400 ml

22 zł

liściaste | podawane w dzbankach

Golden Monkey – herbata z prowincji Chin – Yunnan, „krajiny wiecznej wiosny”.
Napar o gładkim miódowo-brzoskwiniowym smaku.

Epic Grey – czarne herbaty indyjskie – Assam i Darjeeling, nasycone naturalnym olejkiem bergamotki.

Fukamushi Japanese – herbata pochodzi z ogrodów miasta Makinohara w Japonii.
Liście są poddawane działaniu gorącej pary, co daje słodsza i pozbawioną goryczy herbatę.

Dragon Pearl Jasmine – liście zielonej herbaty zerwane wczesną wiosną, ręcznie zrolowane w perły.

White Yuzu – listki białej herbaty Pai Mu Tan z aromatem yuzu; owocu który łączy w sobie smak grejpfruta, cytryny i mandarynki.

Milky Oolong – herbata jest zielonym oolongiem o słodko mlecznym smaku, który swą obecność zawdzięcza naturalnie występującym laktonom w liściach krzewów herbacianych.

Awesome Fruit – suszone kawałki owoców czarnego bzu, malin, czarnej porzeczki, jagód, truskawek i jabłka z dodatkiem hibiskusa i dzikiej róży.

Funky Guy – napar z rokitnika i pomarańczy. Owoce rokitnika zawierają ogromną ilość witaminy C.

Bumble Bee – tajwański oolong z brzoskwiniowym aromatem i płatkami róż. Lekko utleniony, naturalnie pachnie jaśminem i gardenią. Dodatek brzoskwiniowego aromatu wzbogaca jego kwiatowo-owocowe nuty.

HERBATA



PROPOZYCJE NASZYCH BARMANÓW

Maretea | 160 ml **40 zł**

Gin Mare / Pampelle / syrop awesome fruit / limonka / białko

Cachaca Rio 75 | 215 ml **41 zł**

Cachaca / syrop migdałowy / cytryna / sok grapefruit / Cava

Herbal Refresh | 150 ml **33 zł**

P31 / Dolin Blanc / woda gazowana

Jamaica Passion | 165 ml **34 zł**

Plantarey / sok pomarańcza / cytryna / syrop cukrowy / marakuja

Sauternes fashioned | 85 ml **40 zł**

Tullibardine / Angostura / likier miodowy / syrop cukrowy

SPRITZERY

Aperol Spritz | 200 ml **35 zł**

Campari Spritz | 200 ml **35 zł**

Limoncello Spritz | 200 ml **40 zł**

Pampelle Spritz | 200 ml **40 zł**

DRINKI



PIWO Z BECZKI

Bernard Svetly Lezak | 4,9% jasne | 0,4 l **20 zł**

Klasyczny, jasny lager dolnej fermentacji o złotej barwie i gęstej, drobnoziarnistej pianie. Charakteryzuje się zrównoważoną, solidną chmielową goryczką, pełnym słodowym smakiem i chmielowym aromatem.

Bernard Cerny Lezak | 5% ciemne | 0,4 l **20 zł**

Niepasteryzowane, ciemne piwo niefiltrowane, warzone z czterech rodzajów słodu. Cechuje się pełnym smakiem, subtelną goryczką i aromatem zdominowanym przez zapach chmielu i palonej kawy z lekką nutą owocową.

PIWO BEZALKOHOLOWE

Łomża | 0% | 0,5 l **20 zł**

PIWA REGIONALNE | CZESKIE

Pils „1231” | 5,6% | 0,5 l **24 zł**

De Facto IPA | 4,7% | 0,5 l **25 zł**

De Facto Piernikowe Miodowe | 4,7% | 0,5 l **25 zł**

De Facto Sezonowe (o smak zapytaj obsługę) | 0,5 l **25 zł**

Primator Pszeniczne | 4,8% | 0,5 l **22 zł**

PIWO

**WHISKY SINGLE MALT** | 40 ml

The Glenfiddich | 40% **60 zł / 125 zł**
18 YO/21 YO

Glenlivet Founders Reserve | 40% **25 zł**

Tullibardine 225 | 43% **30 zł**

Ardberg 10YO | 46% **37 zł**

Lagavulin 8YO | 48% **50 zł**

The Balvenie 12YO | 40% **40 zł**
Double Wood

Aberlour Casg Annamh | 43% **35 zł**

Macallan 12YO | 40% **50 zł**

WHISKY BLENDED | 40 ml

Chivas 15 YO | 40% **40 zł**

Royal Salute 21 YO | 40% **105 zł**

WHISKY IRLANDZKA | 40 ml

Jameson | 40% **30 zł**

Tullamore Dew | 40% **20 zł / 25 zł**
/ 12YO

BOURBON & AMERICAN WHISKEY | 40 ml

Maker's Mark | 45% **25 zł**

Koval Millet | 40% **45 zł**

Jack Daniel's | 40% **30 zł**
Tennessee

Gentelman Jack | 40% **30 zł**

Jack Daniel's | 45% **50 zł**
Single Barrel

Woodford Reserve | 43,2% **45 zł**

WHISKY

**KONIAKI | BRANDY | GRAPPA** | 40 ml

Armagnac Casterede VSOP	40%	40 zł
Calvados Boulard VSOP	40%	40 zł
Hennessy VS/VSOP/XO	40%	45 zł / 60 zł / 199 zł
Grappa Sarpa di Poli	40%	35 zł

GIN | 40 ml

Hendrick's	41,4%	30 zł
Gin Mare	42,7%	34 zł

RUMY | TEQUILE | 40 ml

Planteray White	41,2%	20 zł
Bacardi Reserva Ocho 8 YO	40%	25 zł
Botucal Matuano / Reserva	40%	25 zł / 35 zł
Patron Silver / Patron Reposado	40%	40 zł / 45 zł

WÓDKI | WÓDKI SMAKOWE | LIKIERY | 40 ml

Ostoya	40%	16 zł
Chopin Rye	40%	25 zł
Chopin Black	40%	30 zł
Belvedere Pure	40%	32 zł
Toruńska piernikowa / pigwowa	32%	14 zł
Amaretto Disaronno	28%	22 zł
Jagermeister	35%	15 zł
Fernet Branca	39%	18 zł

KONIAK | GIN | RUM | WÓDKA