



4 PORY ROKU
RESTAURACJA

MENU
SEZONOWE

PRZYSTAWKI



Salatka Caprese | 270 g
Kolorowe pomidory / burrata / bufala / bazyliowe pesto / orzeszki pinii / grzanki

57 zł



Salatka z marynowanego bakłażana | 220 g
musztardowiec / grillowana kalarepa / pestki dyni
żel z ogórka małosolnego / sos vinaigrette

47 zł

Tatar z siekanej polędwicy wołowej | 120 g
siekana wołowina / grzyby shimeji / żótko / cebula / oliwa lubczykowa / domowe
pieczywo / masło

58 zł

Ceviche z miecznika z limonką | 120 g
papryka / sałata rzymska / cebula / kolendra / chilli / domowe pieczywo

53 zł

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

89 zł

Krewetki po tajsku | 150 g
mleko kokosowe / pasta chilli tom yum / kolendra / domowe pieczywo

53 zł

ZUPY



Krem z ogórków małosolnych | 250 ml
kurki / żótko panierowane

36 zł

Krem z dyni z krewetkami | 250 ml
krokietka z twarogiem i chilli / olej z pestek dyni

41 zł

DANIA GŁÓWNE

Panierowana polędwica wołowa | 220 g
purée ziemniaczane / konfitowane pomidory koktajlowe / chips z batata

86 zł

Konfitowana karkówka | 350 g
purée z brokuła / botwina i kalarepa smażone na maśle / chrupki ziemniaczane / sos
demi glace
z marynowaną gorczycą

89 zł



Pieczone udko z gęsi | 310 g
kluski serowe / buraczane purée z szafranem / agrest / mus jabłkowy

89 zł

Comber jagnięcy na różowo | 450 g
purée z topinamburu / fasola szparagowa / sos demi glace z cebulą

167 zł



- Toruński Piernikowy Szlak Kulinarny. Danie inspirowane dawnymi recepturami.

Burger wołowy | 420 g
wołowina / pomidor/ ogórek kiszony / sałata/ boczek / ser cheddar / sos musztardowy / frytki stekowe **64 zł**

Smażony filet z pstrąga łososiowego | 400 g
risotto z pesto z rukoli / smażony pak choi **94 zł**



Dynia pieczona | 350 g
purée z ciecierzycy / dziki brokuł / ciastko dyniowe **68 zł**

Tagliatelle z krewetkami | 310 g
krewetki / sos krewetkowo-śmietankowy / chipsy z kaparów / oliwki / kalarepa **72 zł**

DANIA Z GRILLA WĘGLOWEGO 'BIG GREEN EGG'

Stek z polędwicy | 200 g **135 zł**

Antrykot argentyński | 250 g **129 zł**

Rostbef argentyński | 270 g **119 zł**

Żeberka z wieprzowiny rasy iberyjskiej w glazurze z pomarańczy i cukru Muscovado | 500 g **92 zł**

Dorada | 350 g **81 zł**

UCZTA Z GRILLA DLA 2 OSÓB | 720 g **376 zł**

Polędwica brazylijska / Antrykot argentyński / Rostbef argentyński

Dodatki: ziemniaki opiekane / pomidory z salsą verde

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

DESERY

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

Twaróg / mus czekoladowo-kakaowy / kruszonka / sos waniliowy na ciepło / owoce

Selekcja lodów z owocami | 150 g **36 zł**

2 kulki lodów / sezonowe owoce

Crème brûlée | 120 g **37 zł**

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

Tarta rabarbarowa | 150 g **36 zł**

rabarbar / migdały / skórka z cytryny / lody śmietankowe

MENU DLA DZIECI



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

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

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



– danie wegetariańskie

Wykaz alergenów w 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.

