



4 PORY ROKU RESTAURACJA

MENU LETNIE

PRZYSTAWKI



Sałatka Caprese | 270 g

57 zł

Kolorowe pomidory / burrata / bufala / bazyliowe pesto / orzeszki pinii / grzanki



Sałatka z marynowanego bakłażana | 220 g

47 zł

musztardowiec / grillowana kalarepa / pestki dyni
żel z ogórka małosolnego / sos vinaigrette

Tatar z siekanej polędwicy wołowej | 120 g

58 zł

siekana wołowina / grzyby shimeji / żółtko / cebula / oliwa lubczykowa / domowe pieczywo / masło

Ceviche z miecznika z limonką | 120 g

53 zł

papryka / sałata rzymska / cebula / kolendra / chilli / domowe pieczywo

Talerz włoskich serów i wędlin (dla 2 osób) | 490 g

89 zł

oliwki / domowe pieczywo / masło

Krewetki po tajsku | 150 g

53 zł

mleko kokosowe / pasta chilli tom yum / kolendra / domowe pieczywo

ZUPY



Krem z ogórków małosolnych | 250 ml

36 zł

kurki / żółtko panierowane

Krem z kalarepy | 270 ml

33 zł

kroket z zielonych oliwek i chilli / śmietana

DANIA GŁÓWNE

Panierowana polędwica wołowa | 220 g

86 zł

purée ziemniaczane / konfitowane pomidory koktajlowe / chips z batata

Konfitowana karkówka | 350 g

89 zł

purée z brokuła / botwina i kalarepa smażone na maśle / chrupki ziemniaczane / sos demi glace
z marynowaną gorczycą



Pieczone udko z gęsi | 310 g

89 zł

kluski serowe / buraczane purée z szafranem / agrest / mus jabłkowy

Comber jagnięcy na różowo | 450 g

167 zł

purée z topinamburu / fasola szparagowa / sos demi glace z cebulą



- Toruński Piernikowy Szlak Kulinarny. Danie inspirowane dawnymi recepturami.

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

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



Młoda kapusta pekińska z grilla | 350 g 67 zł
purée z kalafiora / młoda marchewka / chipsy z ciecioriki

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

DANIA Z GRILLA WĘGLOWEGO 'BIG GREEN EGG'

Polędwica brazylijska | 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

Mus truskawkowy | 150 g 35 zł
truskawki / beza truskawkowa / kruszonka

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 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



– 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.

