



 Salatka z rzodkiewkami | 180 g **49 zł**

sałaty / ziemniaki La ratte / cebula dymka / grzanki bez glutenu
wędzone tofu / sos vinaigrette

 *Sauvignon Blanc Esk Valley* 125 ml | **32 zł**

Salatka ze smażonym tuńczykiem | 180 g **63 zł**

pomidory / sałata rzymska baby / żel z kopru włoskiego / sos z anchois

 *Seyval „Winnica Turanu”* 125 ml | **35 zł**

 Salatka ze szparagami i jakim poche | 210 g **53 zł**

brokuł baby / sałaty / ogórki / szczypior

 *Riesling Peter & Peter* 125 ml | **27 zł**

Tatar z siekanej polędwicy wołowej | 120 g **56 zł**

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

 *Chopin Black* 40 ml | **30 zł**

Krewetki w emulsji maślano-winnej | 150 g **59 zł**

pomidory / czosnek / natka pietruszki / chili

 *Albarinho „Genio y Figura”* 125 ml | **35 zł**

Talerz włoskich serów i wędlin (dla 2 osób) | 490 g **91 zł**

oliwki / domowe pieczywo / masło

 *Chianti Classico DOCG „Peppoli”* 750 ml | **195 zł**

PRZYSTAWKI



 **Krem szpinakowy ze szczypiorkiem** | 250 ml **33 zł**
krokietka z twarogiem / chilli

 **Botwinka** | 250 ml **32 zł**
buraczki / młode ziemniaki / warzywa

Consommé wołowe | 250 ml **38 zł**
pierożki z wołowym ragu / oliwa lubczykowa



Schnitzel Wiener Art | 220 g **79 zł**
purée ziemniaczane / cukinia baby

 *Piwo Bernard jasne* 400 ml | **20 zł**

Pierś perliczki supreme | 240 g **73 zł**
ciasto filo / pieczona marchewka / brokuły baby / sos pieczeniowo-śmietanowy

 *Chenin Blanc Reserve Ken Forrester* 125 ml | **35 zł**

Jesiotr z rumianym sosem i rodzynkami (przepis z 1885 roku) | 260 g **97 zł**
kluski gryczane / marynowana cykoria

 *Riesling Peter & Peter* 125 ml | **27 zł**

Comber jagnięcy na różowo | 450 g **159 zł**
purée z brokułu / marynowana skorzonera w czosnku i rozmarynie / sos demi glace

 *Carmenere Ventisquero Grey* 125 ml | **35 zł**

Karkówka Iberico | 310 g **81 zł**
purée selerowo-jabłkowe z limonką / młoda kapusta na krótko

sos z redukcji octu jabłkowego i soku z pomarańczy

 *Malbec „Bodega Colome”* 125 ml | **35 zł**

 **Karmelizowany pasternak** | 350 g **65 zł**
soczewica z czarnym czosnkiem / brukselka / gorczyca

żel z kopru włoskiego / oliwa z palonego pora / sos z kiszonego buraka

 *Chardonnay Black Stallion* 125 ml | **45 zł**

 **Zielone tagliatelle** | 310 g **69 zł**
tagliatelle szpinakowe / cukinia baby / kapary / oliwki / szczypiorek

koper / sos szpinakowy

 *Sauvignon Blanc Esk Valley* 125 ml | **32 zł**

Tagliatelle z krewetkami | 310 g **73 zł**
sos krewetkowo-śmietanowy / chipsy z kaparów / oliwki / kalarepa

 *Solaris „Winnica Turnau”* 125 ml | **35 zł**

Stek z polędwicy wołowej | 270 g **136 zł**
ziemniaki pieczone / papryka

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

 *Cabernet Sauvignon „Peter Lehmann”Portreit* 125 ml | **35 zł**

DANIA GŁÓWNE



Mus truskawkowy z bezą | 180 g

33 zł

ciasto bretońskie / truskawki / beza / mango



Riesling Scharzhofberger Feinherb 125 ml | **46 zł**

Selekcja lodów z owocami | 150 g

35 zł

2 kulki lodów / sezonowe owoce

Mus czekoladowy | 120 g

36 zł

czekolada / kruszonka / likier kawowy / sos pomarańczowy



Ruby Porto „Graham`s Fine” 80 ml | **25 zł**

Tarta wiśniowa | 150 g

36 zł

wiśnie / migdały / skórka z cytryny / lody śmietankowe



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



 **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