

Smakuj Toruń

by Dawid Wojciechowski

Amuse Bouche

PIECZYWO | MASŁO SARDELOWE

Przystawka

KISIELICA Z NÓG NA ZIMNO (1540 r.)

GALARETKA Z MIĘSEM WOŁOWYM, WIEPRZOWYM I WARZYWAMI

Wódka Toruńska



Zupa

ROSÓŁ Z GĘSI I KACZKI (1885 r.)

PIEROŻEK Z WARZYWAMI | GRZANKA Z WĄTRÓBKĄ GĘSIĄ

Danie Główne

ŁOSOSIA PO POLSKU TAK CZYŃ (1540 r.)

SALATA Z ANDYWII, ZIEMNIAK, SOS MAŚLANY Z MIGDAŁAMI I RODZYNKAMI

Wino białe Solaris Classic | Winnica pod Jabłonią



Danie Główne

ROSTBEF INACZEJ (1885 r.)

KARCZOCHY, TOPINAMBUR, MASŁO KONOPNE, SOS CEBULOWY

Wino czerwone Chateau Pont De Pierre | Francja | Bordeaux



Deser

LEGUMINA Z RYŻU (1885 r.)

RYŻ, KONFITURA Z OWOCÓW LEŚNYCH, BEZA

Wino białe Solaris | Winnica Braci Czart



Petit fours

PIERNICZKI BY IGA SARZYŃSKA

Menu 5-daniowe - 199 zł

Selekcja win - 99 zł

*Menu degustacyjne dostępne również w wersji wege, po wcześniejszym zgłoszeniu.

** Podana selekcja win może ulec zmianie względem Państwa preferencji.

*** Menu degustacyjne dostępne od poniedziałku do niedzieli.

Rezerwacje stolików: 56 611 57 59

Taste Toruń

by Dawid Wojciechowski

Amuse Bouche

BREAD | ANCHOVY BUTTER

Appetizer

TRADITIONAL PORK AND BAEF ASPIC (1540)

JELLY WITH BEEF, PORK, AND VEGETABLES

Toruńska Vodka



Soup

GOOSE AND DUCK BROTH (1885)

DUMPLING WITH VEGETABLES | TOAST WITH GOOSE LIVER

Main Course

POLISH-STYLE SALMON (1540)

ENDIVE SALAD, POTATO, BUTTER SAUCE WITH ALMONDS AND RAISINS

Solaris Classic white wine | **Winnica pod Jablonia**



Main Course

ROAST BEEF - REIMAGINED (1885)

ARTICHOKES, JERUSALEM ARTICHOKES, HEMP BUTTER, ONION SAUCE

Chateau Pont De Pierre red wine | **France** | **Bordeaux**



Dessert

RICE PUDDING (1885)

RICE, FOREST FRUIT JAM, MERINGUE

Solaris white wine | **Czart Brothers Winery**



Petit fours

GINGERBREAD COOKIES BY IGA SARZYŃSKA

5-course menu - 199 PLN

Wine selection - 99 PLN

**The tasting menu is also available in a vege version, upon prior request.*

*** The wine selection may vary depending on your preferences.*

****The tasting menu is available from Monday to Sunday.*

Table reservations: 56 611 57 59



Genießen Sie Toruń von Dawid Wojciechowski

Amuse Bouche

BROT | SARDELLENBUTTER

Vorspeise

TRADITIONELLE GELEE AUS SCHWEINE- UND RINDFLEISCH [1540]

GELEE MIT RINDFLEISCH, SCHWEINEFLEISCH UND GEMÜSE

Toruń Vodka



Suppe

GÄNSEN- UND ENTENBRÜHE (1885)

GEMÜSE-PIEROŻEK | TOAST MIT GÄSENLEBER

Hauptgericht

LACHS NACH POLNISCHER ART (1540)

ENDIVIENSALAT, KARTOFFELN, BUTTERSAUCE MIT MANDELN UND ROSINEN

Weißwein Solaris Classic | **Weingut Pod Jablonia**



Hauptgericht

ROSTBEEF EINMAL ANDERS (1885)

ARTISCHOCKEN, TOPINAMBUR, HANFBUTTER, ZWIEBEL-SOS

Rotwein Chateau Pont De Pierre | **Frankreich** | **Bordeaux**



Dessert

REIS-LÖFFELBREI (1885)

REIS, WALDFRUCHTKONFITÜRE, BAISER

Weißwein Solaris | **Weingut der Brüder Czart**



Petit fours

GINGERBREAD BY IGA SARZYŃSKA

5-Gänge-Menü – 199 PLN

Weinauswahl – 99 PLN

**Das Degustationsmenü ist nach vorheriger Anmeldung auch in einer vegetarischen Version erhältlich.*

*** Die angegebene Weinauswahl kann sich je nach Ihren Vorlieben ändern.*

****Das Degustationsmenü ist von Montag bis Sonntag erhältlich.*

Tischreservierungen: 56 611 57 59

