

Smakuj Toruń

by Dawid Wojciechowski

I

PIECZYWO | MASŁO

II

PÓŁGESEK (1885 r.)

ORZECH, JABŁKO, CHRZAN

Wódka Toruńska



III

ZUPA CYTRYNOWA (1885 r.)

PRZEGRZEBEK, KOPER WŁOSKI, RYŻ, OGÓREK

IV

JESIOTR Z RUMIANYM SOSEM I RAKAMI (1885 r.)

JESIOTR, ZIOŁA, GULASZ Z RAKÓW, SOS BISQUE, PIETRUSZKA

Wino białe Solaris Classic | Winnica pod Jabłonią



V

POTRAWA Z KACZKI Z TRUFLAMI (1885 r.)

PIEROGI Z KACZKĄ, SOS MAŚLANY, SZALWIA, JUS POMARAŃCZOWY, TRUFLA

Wino czerwone Cortis | Winnica Irena



VI

KŁOSKI SEROWE TAK DZIAŁAJ (1540 r.)

KLUSKI LENIWE, SER BURSZTYN, CYNAMON, PANKO

Wino białe Solaris | Winnica Braci Czart



VII

PIERNIKI

ROZETY PIERNIKOWE Z GANASZEM ORZECHEWYM,
BROWNIE Z BELGIJSKĄ CZEKOLADĄ, SOLĄ MALDON I PIERNIKIEM,
LODY PIERNIKOWE, CIASTKO KARMELOWE, CRUNCH Z GĘSI,
MARSHMALLOWS PIERNIKOWE

Menu 5-daniowe - 199 zł

Selekcja win - 99 zł

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

**Menu degustacyjne dostępne od poniedziałku do niedzieli.

Rezerwacje stolików: 56 611 57 59



TORUŃSKI
PIERNIKOWY
SZLAK
KULINARNY

Taste Toruń

by Dawid Wojciechowski

I

BREAD | BUTTER

II

HALF-GOOSE (1885 r.)

NUTS, APPLES, HORSERADISH

Toruń Vodka



III

LEMON SOUP (1885 r.)

SCALLOPS, FENNEL, RICE, CUCUMBER

IV

STURGEON WITH CHAMOMILE SAUCE AND CRABS (1885)

STURGEON, HERBS, CRAB STEW, BISQUE SAUCE, PARSLEY

Solaris Classic White Wine | Winnica pod Jablonia



V

DUCK WITH TRUFFLES (1885)

DUCK DUMPLINGS, BUTTER SAUCE, SAGE, ORANGE SAUCE, TRUFFLE

Cortis Red Wine | Irena Winery



VI

CHEESE BUNS: HOW TO MAKE THEM (1540)

LAZY DUMPLINGS, AMBER CHEESE, CINNAMON, PANKO

Solaris White Wine | Czart Brothers Winery



VII

GINGERBREAD COOKIES

GINGERBREAD ROSETTES WITH NUT GANACHE,
BROWNIE WITH BELGIAN CHOCOLATE, MALDON SALT, AND GINGERBREAD,
GINGERBREAD ICE CREAM, CARAMEL COOKIE, GOOSE CRUNCH,
GINGERBREAD MARSHMALLOWS

5-course menu - 199 PLN

Wine pairing - 99 PLN

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

***The tasting menu is available Monday through Sunday.*

Table reservations: 56 611 57 59