

Restauracja zastrzega sobie prawo do zmiany niektórych składników w związku z ich sezonowością i dostępnością.

*We would like to stipulate that some ingredients can be changed depending on seasonality and availability.*

Do grup i rezerwacji powyżej 7 osób, doliczamy 10% serwisu kelnerskiego.

*We charge 10% service each company meetings and reservations over 7 persons.*

Jeżeli mają Państwo jakieś alergie pokarmowe lub specjalne wymagania dietetyczne, prosimy poinformować obsługę.

*If You have any allegry or special diet, please inform our staff.*

Lista możliwych alergenów wraz z numeracją dostępna jest poniżej.

*The list of allergens is below.*

## ALERGENY ALLERGENS

- |                                  |                    |
|----------------------------------|--------------------|
| 1. Zboża zawierające gluten      | 1. Gluten          |
| 2. Skorupiaki                    | 2. Shellfish       |
| 3. Jaja                          | 3. Eggs            |
| 4. Ryby                          | 4. Fish            |
| 5. Orzeszki ziemne               | 5. Peanuts         |
| 6. Soja                          | 6. Soya            |
| 7. Mleko                         | 7. Milk            |
| 8. Orzechy                       | 8. Nuts            |
| 9. Seler                         | 9. Celery          |
| 10. Gorczyca                     | 10. White Mustard  |
| 11. Nasiona sezamu               | 11. Sesame         |
| 12. Dwutlenek siarki i siarczyny | 12. Sulfur Dioxide |
| 13. Łubin                        | 13. Lupin          |
| 14. Mięczaki                     | 14. Mollusc        |

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT.

*All prices include tax.*

## PRZYSTAWKI STARTERS

### RAVIOLI

*królik, grzyby shimeji, kimchi*  
*rabbit, beech mushrooms, kimchi*

**39 zł** 180 g

*alergeny allergens:*  
*1, 3, 6, 9, 10*

---

### KREWETKI SHRIMP

*krewetki argentyńskie (7 szt), chili, maślana emulsja, bagietka korzenna*  
*Argentinian prawns (7 pcs), chili, butter sauce, spiced baguette*

**53 zł** 200 g

*alergeny allergens:*  
*2, 3, 6, 7, 9, 10, 12, 14*

---

### TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ TARTARE OF BEEF SIRLOIN

*ogórek, szalotka, jajko, chips ziemniaczany*  
*cucumber, shallot, egg, potato crisp*

**52 zł** 160 g

*alergeny allergens:*  
*1, 3, 4, 6, 7, 10, 12*

---

### ZIMNE NÓŻKI PORK JELLY

*golonka, kapary, ananas*  
*pork hock, capers, pineapple*

**42 zł** 160 g

*alergeny allergens:*  
*1, 6, 7, 9*

---

### MUS Z AWOKADO AVOCADO MOUSSE

*piklowany kalafior, gorczyca, miso*  
*pickled cauliflower, mustard seed, miso*



**34 zł** 160 g

*alergeny allergens:*  
*1, 3, 6, 7, 9, 10*

---

## SAŁATKI SALADS

### WOŁOWINA BEEF

*ogórek, biała rzodkiew, marchewka, mix sałat z hotelowej szklarni*  
*cucumber, white turnip, carrot, mix of lettuce*

**44 zł** 300 g

*alergeny allergens:*  
*1, 6, 8, 9, 10, 11, 12*

---

### MOZZARELLA

*Mozzarella di Bufala, pieczony pomidor, szynka dojrzewająca, oliwki, rukola*  
*Mozzarella di Bufala, roasted tomato, matured ham, olives, arugula*

**40 zł** 300 g

*alergeny allergens:*  
*1, 7, 8, 9, 10*

---

# ZUPY SOUPS

## ROSÓŁ BROTH

*domowy makaron, warzywa, gęsie żołądki*  
*homemade pasta, vegetables, goose stomachs*

**25 zł** 200 ml

*alergeny allergens:*  
1, 3, 6, 7, 9, 12

---

## ZUPA KREWETKOWA SHRIMP SOUP

*krewetki, ravioli, ciasto cygaretkowe*  
*shrimp, ravioli, cigarette paste*

**30 zł** 250 ml

*alergeny allergens:*  
1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 12

---

## KREMOWA ZUPA Z KUKURYDZY CREAM SOUP OF SWEETCORN

*żebro wołowe, gnocchi, popcorn*  
*beef rib, gnocchi, popcorn*

**28 zł** 200 ml

*alergeny allergens:*  
1, 6, 7, 9, 10, 12

---

## DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

### PIEROGI Z KACZKĄ DUMPLINGS WITH DUCK

*puree z czerwonej kapusty, sezam, Ponzu, oliwa pietruszkowa*

*puree of red cabbage, sesame seeds, Ponzu sauce, parsley olive oil*

**52 zł** 320 g

*alergeny allergens:*

1, 3, 5, 6, 7, 10, 11, 12, 13

### SOLA Z DOVER DOVER SOLE (*danie dla 2 osób*) (*course for 2 persons*)

*risotto, szafran, sałatka sezonowa*

*risotto, saffron, seasonal salad*

**150 zł** 500 g

*alergeny allergens:*

3, 4, 6, 7, 10, 12

### DORSZ SKREI SKREI COD

*palony brokuł, croissant ziemniaczany, assiette z pomidora, dashi*

*burned broccoli, potato croissant, assiette of tomato, dashi*

**75 zł** 320 g

*alergeny allergens:*

1, 3, 4, 6, 7, 10, 12, 13

### MAKARON PASTA

*pesto bazyliowe, orzechy pini, Mozzarella di Burrata, pecorino*

*basil pesto, pine nuts, Mozzarella di Burrata, pecorino*

**48 zł** 300 g

*alergeny allergens:*

1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 12

### PIECZONY BURAK A'LA WELLINGTON

### ROASTED BEETROOT A'LA WELLINGTON

*pieczone warzywa, sos pieczeniowy*

*baked vegetables, gravy sauce*



**55 zł** 360 g

*alergeny allergens:*

1, 3, 6, 10, 11

## DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

### BURGER SALT SALT BURGER

*wołowina Wagyu, majonez kimchi, puree z czarnego czosnku, ręcznie robione frytki*  
*Wagyu beef, kimchi mayo, black garlic puree, homemade fries*

**85 zł** 400 g

*alergeny allergens:*  
1, 3, 6, 7, 9, 12

---

### SCHABOWY PORK CHOP

*puree ziemniaczane, sałata rzymska*  
*potato puree, romaine lettuce*

**65 zł** 360 g

*alergeny allergens:*  
1, 3, 6, 7, 9, 10, 12

---

### JELENIĘ TAK DZIAŁAJ Z GAŚCZEM Z SZAŁWIEJ



TORUŃSKI  
PIERNIKOWY  
SZLAK KULINARNY

### COMBER Z JELENIA SADDLE OF DEER

*marchew z szałwią, szafran, pasternak, sos śliwkowy z piernikiem*  
*carrot with salvia, saffron, parnsip, sauce of plum and gingerbread*

**85 zł** 300 g

*alergeny allergens:*  
3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12

---

### POŁĘDWICA WOŁOWA WELLINGTON BEEF WELLINGTON

*puree ziemniaczane, sałata rzymska, ser grana padano, sos czerwone wino*  
*potato puree, romaine lettuce, grana padano, red wine sauce*

**150 zł** 360 g

*alergeny allergens:*  
1, 3, 6, 7, 9, 10, 12

---

# DESERY DESSERTS

## PIERNIK GINGERBREAD

*czekolada, malina, mus piernikowy*  
*chocolate, raspberry, gingerbread mousse*

**26 zł** 170 g

*alergeny allergens:*  
1, 3, 7, 9

---

## SERNIK CHEESECAKE

*pistacja, mango, wanilia, konfitura z owoców leśnych*  
*pistachio, mango, vanilla, forrest fruits jam*

**27 zł** 170 g

*alergeny allergens:*  
1, 3, 6, 7, 8

---

## CRUMBLE

*śliwka, donut, sos waniliowy*  
*plum, donut, vanilla sauce*

**25 zł** 170 g

*alergeny allergens:*  
1, 3, 7, 9, 10, 12

---

## JAGLANY SNICKERS MILLET SNICKERS

*kasza jaglana, orzechy, karmel*  
*millet, peanuts, caramel*



**24 zł** 170 g

*alergeny allergens:*  
5, 8

# MENU DEGUSTACYJNE TASTING MENU

SET DEGUSTACYJNY DAŃ Z KARTY MENU MINI TASTING SET OF A'LA CARTE MENU

## RAVIOLI

*królik, grzyby shimeji, kimchi*

*rabbit, beech mushrooms, kimchi*

## KREMOWA ZUPA Z KUKURYDZY CREAM SOUP OF SWEETCORN

*żebro wołowe, gnocchi, popcorn*

*beef rib, gnocchi, popcorn*

## PSTRĄG ŁOSOSIOWY RAINBOW TROUT

*serowe tortelloni, sos z karmelizowanej przegrzebki, ikra z pstrąga*

*cheese tortelloni, sauce of caramelized scallops, trout eggs*

## JELENIĘ TAK DZIAŁAJ Z GAŚZCZEM Z SZAŁWIEJ



TORUŃSKI  
PIERNIKOWY  
SZLAK KULINARNY

## COMBER Z JELENIA SADDLE OF DEER

*marchew z szałwią, szafran, pasternak, sos śliwkowy z piernikiem*

*carrot with salvia, saffron, parnsip, sauce of plum and gingerbread*

## PIERNIK GINGERBREAD

*czekolada, malina, mus piernikowy*

*chocolate, raspberry, gingerbread mousse*

**Menu 5-daniowe – 189 zł/ osoba\*, 5 courses – 189 zł/person\***

**Selekcja win/4 kieliszki/ – 99 zł/osoba\*\*, Selection of wine/4 glasses/ – 99 zł/person\*\***

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

*Prosimy zgłaszać obsłudze wszelkie ograniczenia dietetyczne oraz alergie przed złożeniem zamówienia.*

*\*\*Podana cena selekcji win, może ulec zmianie względem Państwa preferencji.*

**Rezerwacje stolików: 56 611 57 59.**

*\*Tasting menu is also available in VEGE version, by prior arrangement.*

*Please let us know of any dietary restrictions or allergies before placing an order.*

*\*\*Price of wine pairing can change due to your preferences.*

**Table reservations: 56 611 57 59.**