

menu

Kawa:

Espresso / Espresso doppio	10 zł / 14 zł
Americano	10 zł
Cappuccino	12 zł
Latte	13 zł

Herbata:

Czarna / owocowa	12 zł
------------------	-------

Napoje zimne:

Pepsi, Mirinda, 7up, Schweppes, Pepsi Max 0,2l	8 zł
Woda mineralna (gazowana, niegazowana) 0,33l / 0,7l	7 zł / 10 zł
Sok jabłkowy / pomarańczowy / porzeczkowy 0,2l / 1l	8 zł / 12 zł

Piwo Beczkowe:

Amber Złote Lwy 0,3l / 0,5l	14 zł / 16 zł
-----------------------------	---------------

Piwo Butelkowe:

Toruńskie 0,5l	13 zł / 15 zł
Lech (bezalkoholowe) 0,33l	12 zł

Wódka:

Wyborowa 40ml / 0,5l	10 zł / 60 zł
Bocian 40ml / 0,5l	10 zł / 60 zł
Stock 40ml / 0,5l	10 zł / 60 zł

Whisky & Whiskey:

Ballantine's 40ml / 0,5l	12 zł / 120 zł
Grant's 40ml / 0,5l	12 zł / 120 zł
Jack Daniel's 40ml / 0,5l	15 zł / 150 zł

Gin:

Bombay Sapphire 40ml	15 zł
----------------------	-------

Wermut:

Martini Bianco / Extra dry / Rosso / Rosato 80ml	12 zł
--	-------

Rum:

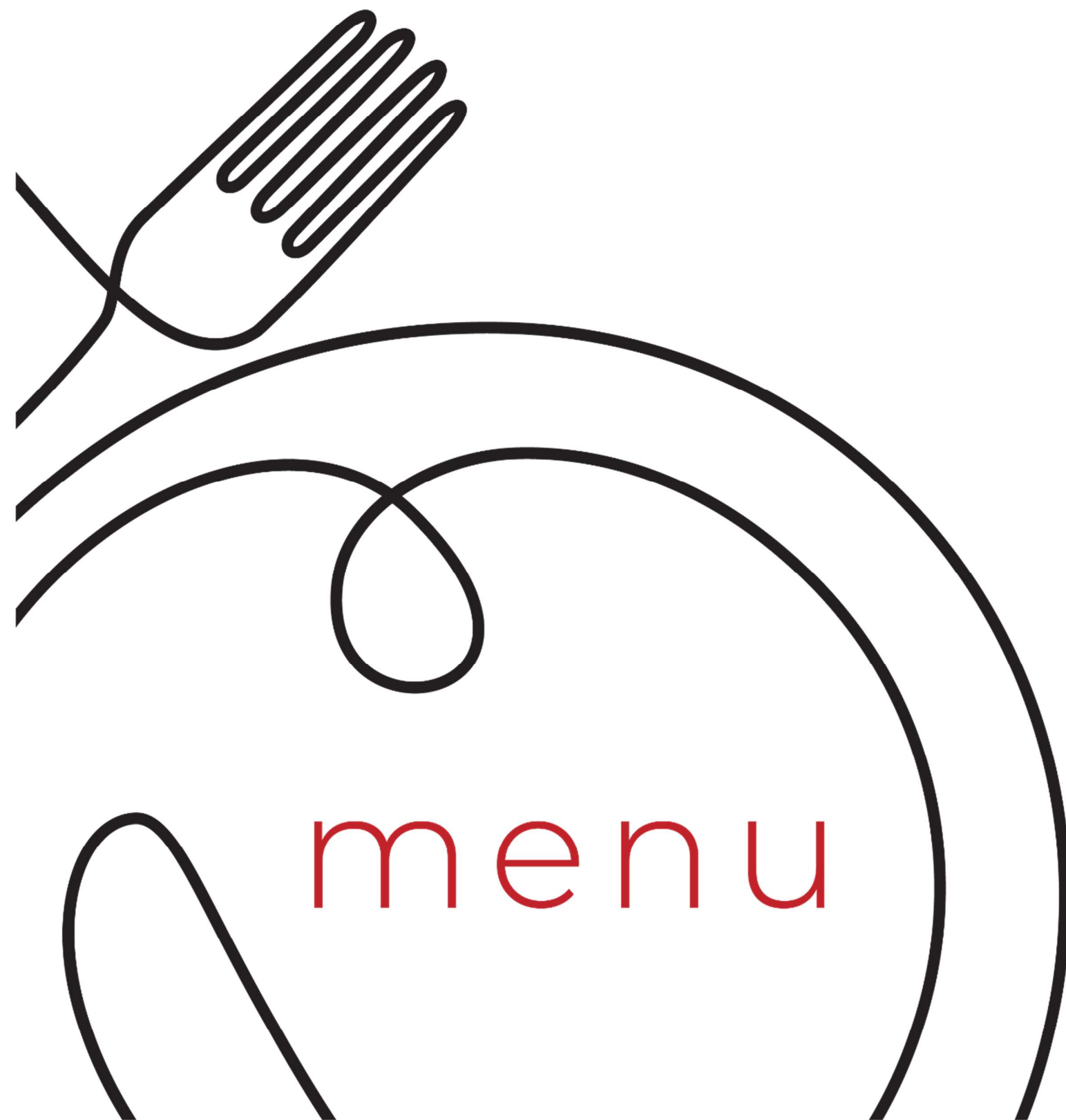
Bacardi Carta Blanca 40ml	14 zł
---------------------------	-------

Tequila:

Tequila Sierra Silver / Sierra Reposado 40ml	14 zł
--	-------

Likier:

Malibu / Passoa / Campari / 40ml	12 zł
Jägermeister 40ml	15 zł



Hotel:
+48 605 842 424
recepca@przystanektorun.p0l



Adres:
ul. Chłopickiego 4
87-100 Toruń



Restauracja:
+48 575 136 500
lokomotywa@przystanektorun.pl

menu

Lunch dnia (od poniedziałku do piątku):

Zupa + Drugie danie _____ 43 zł

Przystawki i sałatki / Starters and Salads:

Tatar wołowy (100g) z klasycznymi dodatkami
(pieczarki marynowane, ogórek konserwowy, cebula) _____ 34 zł
Beef tartare (100g) with classic additions (marinated mushrooms, pickled cucumber, onion)

Bruschetta (3 szt.) podana z sosem czosnkowym _____ 22 zł
Bruschetta (3 pcs.) with garlic sauce

Grillowany kurczak (120g) na sałatach ze świeżymi warzywami
i sosem musztardowo-miodowym _____ 29 zł
Grilled chicken (120g) on lettuces with fresh vegetables and honey-mustard sauce

Mix sałat z serem feta i oliwkami z sosem vinaigrette _____ 27 zł
Mix of lettuces with feta cheese and olives with vinaigrette sauce

Zupy / Soups:

Rosół z domowym makaronem (250 ml) _____ 13 zł
Broth with homemade noodles (250 ml)

Zupa klopsikowa z puree ziemniaczanym (300 ml) _____ 18 zł
Soup with meatballs and mashed potatoes (300 ml)

Żurek staropolski z białą kiełbasą i jajkiem (250 ml) _____ 18 zł
Old Polish sour rye soup with white sausage and egg (250 ml)

Makarony i pierogi / Pasta and Dumplings:

Czarne Tagliatelle z krewetkami (8 szt.)
pomidorkami koktajlowymi i sosem maślano - czosnkowym _____ 42 zł
Black Tagliatelle with shrimps (8 pcs.), cherry tomatoes and butter - garlic sauce

Pierogi ze szpinakiem i sosem czosnkowym (8 szt.) _____ 28 zł
Dumplings with spinach and garlic sauce (8 pcs.)

Pierogi ruskie z prażoną cebulką (8 szt.) _____ 28 zł
Traditional Polish dumplings with white cheese and onion (8 pcs.)

Pierogi mięsne okraszone cebulką (8 szt.) _____ 32 zł
Meat dumplings sprinkled with onion (8 pcs.)

menu

Dania Główne / Main courses:

Sznicel firmowy z jajkiem (200g) pieczonymi ziemniakami i kapustą zasmażaną _____ 38 zł
Schnitzel with egg (200g) with baked potatoes and fried cabbage

Polędwiczka wieprzowa (150g) w sosie grzybowym
z ręcznie wyrabianymi kopytkami i surówką _____ 36 zł
Pork tenderloin (150g) in mushroom sauce and with hand-made potato dumplings and salad

Pierś z kurczaka z kostką (250g) z sosem pieprzowym,
puree ziemniaczanym i surówką sezonową _____ 35 zł
Chicken breast with cubes (250g) with pepper sauce, mashed potatoes and seasonal salad

Rolada z kaczki (150g) w sosie karmelowo-winnym na modrej kapuście z szarą kluską _____ 39 zł
Duck roulade (150g) in caramel-wine sauce on blue cabbage with gray dumpling

Burger wołowy (150g) z klasycznymi dodatkami (sałata, pomidor, ogórek, cebula),
sosami i frytkami stekowymi _____ 34 zł
Beef burger (150g) with classic additions (lettuce, tomato, cucumber, onion) sauces and steak fries

Burger jaglano-buraczany (150g) z klasycznymi dodatkami (sałata, pomidor, ogórek, cebula),
sosami i frytkami stekowymi _____ 29 zł
Millet and beetroot burger (150g) with classic additions (lettuce, tomato, cucumber, onion) sauces and steak fries

Filet z sandacza (180g) w sosie cytrynowym na puree z zielonego groszku
z glazurowaną marchewką _____ 48 zł
Pike perch fillet (180g) in lemon sauce on green peas puree with glazed carrots

Dania dla dzieci / Children's dishes:

Rosół z makaronem (200 ml) _____ 10 zł
Chicken noodle soup (200ml)

Kotlecik drobiowy (100g) z frytkami i surówką _____ 26 zł
Chicken fillet (100g) with fries and salad

Pierogi z owocami z bitą śmietaną i syropem owocowym (4 szt.) _____ 16 zł
Dumplings with fruitis whipped cream and fruit syrup (4 pcs.)

Desery / Desserts:

Ciasto domowe _____ 12 zł
Homemade cake

Deser lodowy (3 gałki z bitą śmietaną, owoce) _____ 15 zł
Ice cream dessert (3 scoops with whipped cream, fruits)

Crumble z jabłkami _____ 15 zł
Crumble with apples