

menu

Kawa:

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

Herbata:

Czarna Assam _____	12 zł
Earl Grey _____	12 zł
Zielona herbata / Green Tea _____	12 zł
Owocowa / Fruit infusion _____	12 zł
Biała z brzoskwinia / White Tea & Peach _____	12 zł
Miętowa / Mint Tea _____	12 zł
Rooibos with Warming Spices _____	12 zł
Herbata zimowa z cytrusami, imbirem i przyprawami korzennymi _____	18 zł
Herbata zimowa z malinami, cytrusami, imbirem i przyprawami korzennymi _____	18 zł

Napoje zimne:

Pepsi, Mirinda, 7up, Schweppes, Pepsi Max 0,2l _____	8 zł
Pepsi, Mirinda, 7up 0,85l _____	15 zł
Woda mineralna AQUA (gazowana, niegazowana) 0,33l / 0,75l _____	9 zł / 13 zł
Sok jabłkowy / pomarańczowy / porzeczkowy 0,2l / 1l _____	8 zł / 12 zł
Lemoniada 0,3l / 1,5l _____	10 zł / 25 zł

Piwo Bezkowe:

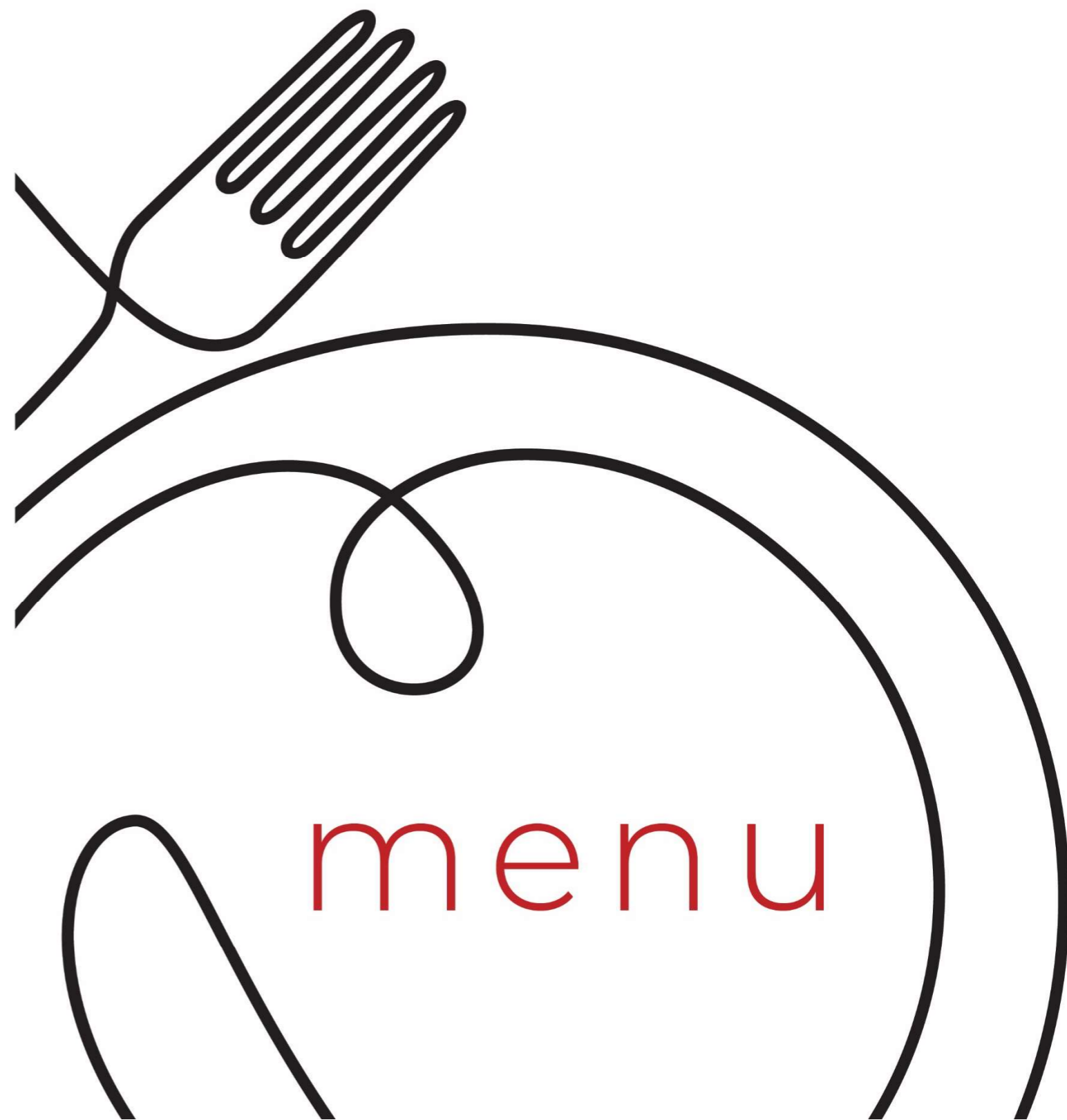
Amber Złote Lwy 0,3l / 0,5l _____	14 zł / 16 zł
-----------------------------------	---------------

Piwo Butelkowe:

Toruńskie Miodowe 0,5l _____	13 zł
Toruńskie Niefiltrowane 0,5l _____	13 zł
Toruńskie Piernikowe ciemne 0,5l _____	13 zł
Toruńskie Piernikowe jasne 0,5l _____	13 zł
Toruńskie Piernikowe love 0,5l _____	13 zł
Toruńskie Piernikowe złote 0,5l _____	13 zł
Toruńskie Pils 0,5l _____	13 zł
Toruńskie Pszeniczne 0,5l _____	13 zł
Toruńskie bezalkoholowe 0,5l _____	13 zł
Toruńskie Piernikowe z kokosem 0,5l _____	15 zł
Toruńskie Piernikowe z wiśnią i marcepanem 0,5l _____	15 zł
Lech free 0,33l _____	10 zł
Żywiec 0,33l _____	12 zł
Żywiec 0,33l (bezalkoholowe) _____	12 zł

Wódka:

Wyborowa 40ml / 0,5l _____	10 zł / 60 zł
Stock 40ml / 0,5l _____	10 zł / 60 zł
Bocian 40ml / 0,5l _____	12 zł / 70 zł
Toruńska 40ml / 0,5l _____	12 zł / 70 zł



Hotel:

+48 605 842 424
repcja@przystanektorun.pl



Adres:

ul. Chłopickiego 4
87-100 Toruń



Restauracja:

+48 575 136 500
restauracja@przystanektorun.pl

menu

Przystawki i sałatki / Starters and Salads:

Tatar wołowy (100g) z klasycznymi dodatkami (pieczarki marynowane, ogórek konserwowy, cebula) _____ <i>Beef tartare (100g) with classic additions (marinated mushrooms, pickled cucumber, onion)</i>	36 zł
Deska piwośza dla dwóch osób (roladki wieprzowe otulone boczkiem, kabanosy, ser camembert, krążki cebulowe, orzeszki solone, sos czosnkowy) _____ <i>Beer board for two (pork rolls wrapped in bacon, kabanos sausages, camembert cheese, onion rings, salted peanuts, garlic sauce)</i>	48 zł
Bruschetta (3 szt.) podana z sosem czosnkowym _____ <i>Bruschetta (3 pcs.) with garlic sauce</i>	22 zł
Mix sałat z serem feta i oliwkami, z sosem vinaigrette _____ <i>Mix of lettuces with feta cheese and olives with vinaigrette sauce</i>	32 zł
Mix sałat ze świeżymi warzywami, kurczakiem (120g) i sosem ogrodowym _____ <i>Mix of lettuces with fresh vegetables, chicken (120g) and garden sauce</i>	35 zł

Zupy / Soups:

Rosół (250 ml) z ręcznie wyrabianymi kołdunami (5 szt.) _____ <i>Broth (250 ml) with hand-made dumplings (5 pcs.)</i>	20 zł
Żurek (300 ml) z białą kiełbasą, jajkiem i puree ziemniaczanym _____ <i>Sour rye soup (300 ml) with white sausage, egg and mashed potatoes</i>	19 zł
Zupa z leśnych grzybów, z ręcznie wyrabianymi kluseczkami (250 ml) _____ <i>Forest mushroom soup with hand-made dumplings (250 ml)</i>	19 zł

Makarony i pierogi / Pasta and Dumplings:

Czarne Tagliatelle z krewetkami (8 szt.), pomidorkami koktajlowymi i sosem maślano - czosnkowym _____ <i>Black Tagliatelle with shrimps (8 pcs.), cherry tomatoes and butter - garlic sauce</i>	45 zł
Pierogi ze szpinakiem i sosem czosnkowym (8 szt.) _____ <i>Dumplings with spinach and garlic sauce (8 pcs.)</i>	32 zł
Pierogi ruskie z prażoną cebulką (8 szt.) _____ <i>Traditional Polish dumplings with white cheese and roasted onion (8 pcs.)</i>	32 zł
Pierogi z kurkami i prażoną cebulką (8 szt.) _____ <i>Dumplings with chanterelles and roasted onion (8 pcs.)</i>	38 zł

menu

Dania Główne / Main courses:

Sznyceł firmowy z jajkiem (200g), z gotowanymi ziemniakami i surówką z białej kapusty _____ <i>Schnitzel with egg (200g) with boiled potatoes and white cabbage salad</i>	38 zł
Pierś z kurczaka z kostką (250g), z sosem pomarańczowym, puree ziemniaczanym i surówką sezonową _____ <i>Chicken breast with bones (250g) with orange sauce, mashed potatoes and seasonal salad</i>	35 zł
Zrazy wieprzowe (160g) w sosie własnym z kaszą gryczaną i buraczkami _____ <i>Pork roulade (160g) in gravy with buckwheat and beetroot</i>	39 zł
Burger wołowy (150g) z klasycznymi dodatkami (sałata, pomidor, ogórek, cebula), sosami i frytkami stekowymi _____ <i>Beef burger (150g) with classic additions (lettuce, tomato, cucumber, onion), sauces and steak fries</i>	38 zł
Burger jaglano-buraczany (150g) z klasycznymi dodatkami (sałata, pomidor, ogórek, cebula), sosami i frytkami stekowymi _____ <i>Millet and beetroot burger (150g) with classic additions (lettuce, tomato, cucumber, onion), sauces and steak fries</i>	34 zł
Sandacz z patelni (180g) w sosie cytrynowym, z puree z zielonego groszku i marchewką baby _____ <i>Pan-fried zander (180g) in lemon sauce, with green pea puree and baby carrots</i>	46 zł
Filet z łososia (180g) z pieczonymi ziemniakami i kalafiejem romanesco _____ <i>Salmon fillet (180g) with baked potatoes and Romanesco cauliflower</i>	55 zł

Lunch dnia (od poniedziałku do piątku):

Zupa + Drugie danie _____	43 zł
---------------------------	-------

Dania dla dzieci / Children's dishes:

Rosół z makaronem (200 ml) _____ <i>Chicken noodle soup (200ml)</i>	10 zł
Kotlecik drobiowy (100g) z frytkami i surówką _____ <i>Chicken fillet (100g) with fries and salad</i>	26 zł
Ręcznie wyrabiane kopytka (200 g) ze śmietaną i cukrem _____ <i>Hand-made potato dumplings (200 g) with cream and sugar</i>	16 zł

Desery / Desserts:

Sernik z sosem wiśniowym (od czwartku do niedzieli) _____ <i>Cheesecake with cherry sauce (Thursday to Sunday)</i>	15 zł
Szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych _____ <i>Warm apple pie with a scoop of vanilla ice cream</i>	17 zł
Deser lodowy (3 gałki z bitą śmietaną, owoce) _____ <i>Ice cream dessert (3 scoops with whipped cream, fruits)</i>	16 zł