

menu

Makarony i pierogi / Pasta and Dumplings:

Papardelle z kurczakiem i bocznikami, kremowym sosem śmietano - grzybowym z oliwą truflową, szpinakiem, pomidorami koktajlowymi i serem Emilgrana _____ 45 zł
Pappardelle with chicken and oyster mushrooms in a creamy mushroom sauce, finished with truffle oil, spinach, cherry tomatoes, and Emilgrana cheese

Ravioli z kaczką i gruszką z maślanym sosem z szalotki i białego wina _____ 45 zł
Duck and pear ravioli with a shallot and white wine butter sauce, topped with Emilgrana cheese

Pierogi ze szpinakiem, podane z sosem porowym i cebulką prażoną (8 szt.) _____ 36 zł
Spinach-filled dumplings with creamy leek sauce and golden crispy onion (8 pcs.)

Dodatki / Side dishes:

Frytki cienkie (130g) _____ 12 zł
Thin fries (130g)

Frytki stekowe (180g) _____ 14 zł
Steak fries (180g)

Kopytka z masłem (200g) _____ 14 zł
Potato dumplings with butter (200g)

Surówka (120g) _____ 10 zł
Salad (120g)

Listki młodych sałat z sosem winegret (120g) _____ 12 zł
Baby leaf salad served with a classic vinaigrette (120g)

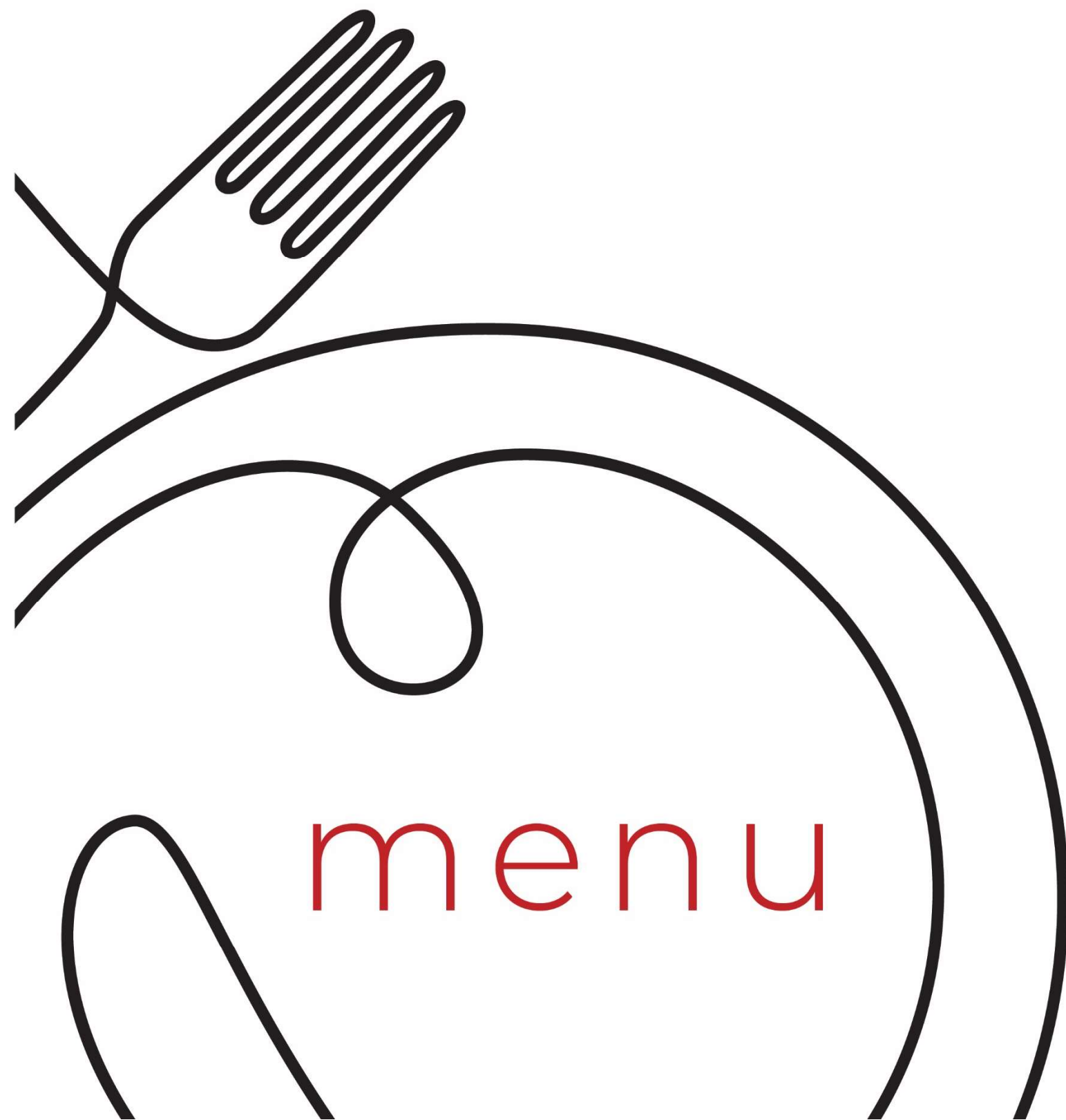
Ketchup (50g) _____ 5 zł
Ketchup (50g)

Desery / Desserts:

Ciasto domowe _____ 20 zł
Homemade cake

Szarlotka na ciepło z gałką lodów rzemieślniczych _____ 29 zł
Warm apple pie with a scoop of craft ice cream

Deser z lodów rzemieślniczych (3 gałki z bitą śmietaną, owoce) _____ 32 zł
Craft ice cream dessert (3 scoops with whipped cream, fruits)



Hotel:
+48 605 842 424
recepca@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 z polędwicy wołowej (100g) z dodatkiem regionalnych pikli
z domowym majonezem grzybowym _____ 53 zł
Beef tenderloin tartare (100g) with regional pickles and homemade mushroom mayonnaise

Wódka / Vodka: Toruńska Ziemniaczana (40ml) _____ 16 zł

Sałatka Cezar (120g) z zagrodowym kurczakiem gotowanym sous vide, grzankami, bekonem
oraz serem Emilgrana _____ 45 zł
Caesar salad (120g) with farm-raised chicken cooked sous vide, croutons, bacon and Emilgrana cheese

Wino / Wine: Augustinos Sauvignon Blanc, CL _____ 25 zł 90 zł

Humus podany z pieczonym batatem, marynowanym tofu z młodymi listkami sałat z pesto
oraz granatem _____ 41 zł
Hummus served with baked sweet potato, marinated tofu, baby salad leaves with pesto and pomegranate

Wino / Wine: Mureda Ecologico Blanco Verdejo Sauvignon Blanc, ES _____ 22 zł 80 zł

Boczniki marynowane w oliwie z kolendrą, grzankami korzennymi,
śmietaną cytrynową i jabłkiem gotowanym w winie _____ 40 zł
Oyster mushrooms marinated in olive oil with coriander, spiced croutons, lemon cream and wine-poached apple

Wino / Wine: Riesling, DE _____ 32 zł 120 zł

Zupy / Soups:

Rosół (300 ml) z domowym makaronem _____ 20 zł
Chicken broth (300 ml) with homemade noodles

Zupa klopsikowa (300 ml) ze smażonym puree ziemniaczanym _____ 26 zł
Meatball soup (300 ml) with fried mashed potatoes

Zupa krem z cukinii i szpinaku (300 ml) z serem feta oraz oliwą paprykowa _____ 23 zł
Zucchini and spinach cream soup (300 ml), topped with feta and spiced pepper oil

menu

Dania Główne / Main courses:

Sznyceł firmowy z jajkiem sadzonym (200g), z młodymi ziemniakami z masłem i koperkiem
oraz mizerią _____ 46 zł
Schnitzel with a fried egg (200g), served with buttered potatoes with dill and cucumber salad

Wino / Wine: Mureda Ecologico Tinto Tempranillo Syrah, ES _____ 22 zł 80 zł

Filet supreme z kurczaka kukurydzianego (180g) z puree kalafiorowo - ziemniaczanym,
smażonymi wiosennymi warzywami oraz sosem serowym _____ 48 zł
Corn-fed chicken supreme fillet (180g) with cauliflower - potato puree, sauteed spring vegetables and cheese sauce

Wino / Wine: Kvarelli Leaf Alazani Valley, GE _____ 25 zł 90 zł

Rib eye stek smażony (220g), podany z młodymi ziemniakami z boczkiem i cebulką,
grillowanymi warzywami oraz sosem śliwkowym na czerwonym winie _____ 87 zł
Rib eye steak (220g), served with young potatoes with bacon and onion, grilled vegetables and a red wine plum sauce

Wino / Wine: San Marzano Il Pumo Primitivo Salento, IT _____ 32 zł 120 zł

Polędwiczka wieprzowa (120g) duszona w sosie śmietanowo - grzybowym z kopytkami i młodymi
listkami sałat z sosem winegret _____ 46 zł
Pork tenderloin (120g) in a creamy mushroom sauce, served with potato dumplings and baby leaf salad served with a classic vinaigrette

Wino / Wine: Augustinos Sauvignon Blanc, CL _____ 25 zł 90 zł

Burger wołowy (180g) z serem cheddar i chipsem bekonowym,
chutnej z czerwonej cebuli, rukola i frytki stekowe _____ 45 zł
Beef burger (180g) with cheddar cheese, crispy bacon chip, red onion chutney, arugula, and steak fries

Piwo / Beer: Żywiec Białe 0,5l _____ 16 zł

Burger z marynowanym tofu (180g) z klasycznymi dodatkami (sałata, pomidor, ogórek, cebula),
sosem i frytkami stekowymi _____ 42 zł
Marinated tofu burger (180g) with classic toppings (lettuce, tomato, cucumber, onion), sauce, and steak fries.

Wino / Wine: Mureda Ecologico Blanco Verdejo Sauvignon Blanc, ES _____ 22 zł 80 zł

Miętus duszony w białym winie (160g) z gratin z batata i szparagami z groszkiem cukrowym
oraz sosem porowym _____ 59 zł
Burbot braised in white wine (160g), served with sweet potato gratin, asparagus with sugar snap peas, and leek sauce

Wino / Wine: Lawson's Dry Hills Mount Vernon Sauvignon Blanc, NZ _____ 32 zł 120 zł