

menu

Stacja Początkowa Tu zaczyna się podróż pełna smaków

Przystawki/ Sałatki - Starters/ Salads:

Tatar z polskiej polędwicy wołowej (110g)/ regionalne pikle/ domowy majonez grzybowy/ grzanka _____ 57 zł
Polish beef tenderloin tartare (110g)/ regional pickles/ homemade mushroom mayonnaise/ toast

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

Sałatka Cezar z zagrodowym kurczakiem gotowanym sous vide (120 g)/ grzanki/ bekon/ dojrzewający ser Emilgrana _____ 49 zł
Caesar salad with farm-raised chicken cooked sous vide (120g)/ croutons/ bacon/ ripened Emilgrana cheese

Wino / Wine: Agustinos Chardonnay, CL _____ 25 zł 90 zł

Krewetki smażone 6 szt./ mango/ mleko kokosowe/ chilli/ pomidorki koktajlowe/ młode listki szpinaku/ orzeszki ziemne/ grzanka _____ 57 zł
Fried shrimps 6 pcs. / mango / coconut milk / chili / cherry tomatoes / young spinach leaves / peanuts / toast

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

Łosoś wędzony (70g) na placku ziemniaczanym/ kwaśna śmietana/ sos śmietanowo-bazyliowy _____ 47 zł
Smoked salmon (70g) on potato pancake/sour cream/basil cream sauce

Wino / Wine: Agustinos Chardonnay, CL _____ 25 zł 90 zł

Wagon z parą

Zupy - Soups:

Rosół królewski/ prażone migdały/ pierożki z kaczką (300 ml) _____ 25 zł
Royal broth/ roasted almonds/ duck dumplings (300 ml)

Krem chrzanowy z pieczoną białą kiełbasą/ bekon/ jajo przepiórcze/ oliwa szczypiorkowa (300 ml) _____ 29 zł
Horseradish cream with baked white sausage/ bacon/ quail egg/ chive oil (300 ml)

Zupa koperkowa z łososiem/ młode warzywa/ śmietanka (300 ml) _____ 33 zł
Dill soup with salmon/young vegetables/cream (300 ml)

menu

Stacja Główna Peron 1

Solidna dawka energii na każdą trasę

Kotlet Maszynisty – sznyceł wieprzowy (200 g) z jajkiem sadzonym/ sałata ze śmietaną/ młode ziemniaki z masłem i koperkiem _____ 50 zł
Machine Operator's Cutlet – pork schnitzel (200 g) with fried egg/salad with cream/new potatoes with butter and dill

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

Pierś z kaczki na różowo z chrupiącą skórą (160g)/ ziemniaki gratin z porem/ młody brokuł/ sos pomarańczowy _____ 65 zł
Pink duck breast with crispy skin (160g)/ free potatoes with leek/ young broccoli/ orange sauce

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

Rib eye stek smażony (220g)/ puree ziemniaczane z czosnkiem pieczonym i szczypiorkiem/ pieczarki smażone ze szpinakiem i pomidorkami koktajlowymi/ sos chimichurri _____ 105 zł
Fried rib eye steak (220g)/ mashed potatoes with roasted garlic and chives/ fried mushrooms with spinach and cherry tomatoes/ chimichurri sauce

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

Polędwiczka wieprzowa otulona bekonem (180 g)/ puree ziemniaczane z młodym porem/ cukinia smażona z boczniakami i pomidorkami koktajlowymi/ sos musztardowo-śmietanowy _____ 59 zł
Pork tenderloin wrapped in bacon (180 g) / mashed potatoes with young leeks / fried zucchini with oyster mushrooms and cherry tomatoes / mustard-cream sauce

Wino / Wine: Agustinos Chardonnay, CL _____ 25 zł 90 zł

Halibut smażony na maśle tymiankowym (160 g)/ czarna soczewica ze szparagami i groszkiem/ marchewka paryska/ sos veloute _____ 71 zł
Halibut fried in thyme butter (160 g) / black lentils with asparagus and peas / Parisian carrots / velouté sauce

Wino / Wine: Agustinos Chardonnay, CL _____ 25 zł 90 zł

Burger wołowy (180g) z serem cheddar i chipsem bekonowym/ chutnej z czerwonej cebuli/ rukola/ frytki stekowe _____ 50 zł
Beef burger (180g) with cheddar cheese and crispy bacon chip, red onion chutney/ arugula/ steak fries

Piwo / Beer: Żywiec Białe 0,5l _____ 17 zł

Burger z marynowanym tofu (180g) i klasycznymi dodatkami/ sałata, pomidor, ogórek, cebula/sos/ frytki stekowe _____ 45 zł
Marinated tofu burger (180g) with classic toppings/ lettuce, tomato, cucumber, onion/ sauce/ steak fries.

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

menu

Peron 2

Smakowity przystanek dla miłośników pierogów

Gnocchi i Pierogi - Gnocchi and Dumplings:

Gnocchi z polędwicą z tuńczyka/ kapary/ sos śmietanowy/ orzechy włoskie/ rukola/ dojrzewający ser Emilgrana (140g) _____ 59 zł

Gnocchi with tuna fillet/ capers/ cream sauce/ walnuts/ rocket/ Emilgrana cheese

Pierogi toruńskie z kaczką i kaszą jaglaną 7 szt./ maślak w śmietanie/ chrust z pora _____ 49 zł

Toruń dumplings with duck and millet 7 pcs./buttermilk in cream/leek brushwood

Pierogi z białą kiełbasą smażoną, ziemniakami z majerankiem i cebulą 7 szt./ sos chrzanowy/ szczypiorek _____ 45 zł

Dumplings with fried white sausage, potatoes with marjoram and onion 7 pcs./ horseradish sauce/ chives

Pierogi ze szpinakiem i czosnkiem 7 szt./ cebulka prażona _____ 45 zł

Dumplings with spinach and garlic 7 pcs./fried onion

Stacja Finałowa

Desery - Desserts:

Tartaletka z kremem cytrynowym i bezą włoską/ kruszonka orzechowa _____ 35 zł

Tartlet with lemon cream and Italian meringue/nut crumble

Gorące maliny (2 gałki lodów śmietankowych, rzemieślniczych, maliny na gorąco) _____ 35 zł

Hot raspberries (2 scoops of creamy, artisan ice cream, hot raspberries)

Panna Cotta waniliowa/ sos z owoców leśnych/ owoce sezonowe _____ 35 zł

Vanilla Panna Cotta/ forest fruit sauce/ seasonal fruit

Wszystkie desery lodowe zawierają lody rzemieślnicze z włoskich komponentów, które wykonujemy na miejscu w Restauracji.

All ice cream desserts contain artisanal ice cream from Italian components, which we make onsite at the Restaurant.

Dodatki - Side dishes:

Frytki cienkie (130g) _____ 14 zł

Thin fries (130g)

Frytki stekowe (180g) _____ 16 zł

Steak fries (180g)

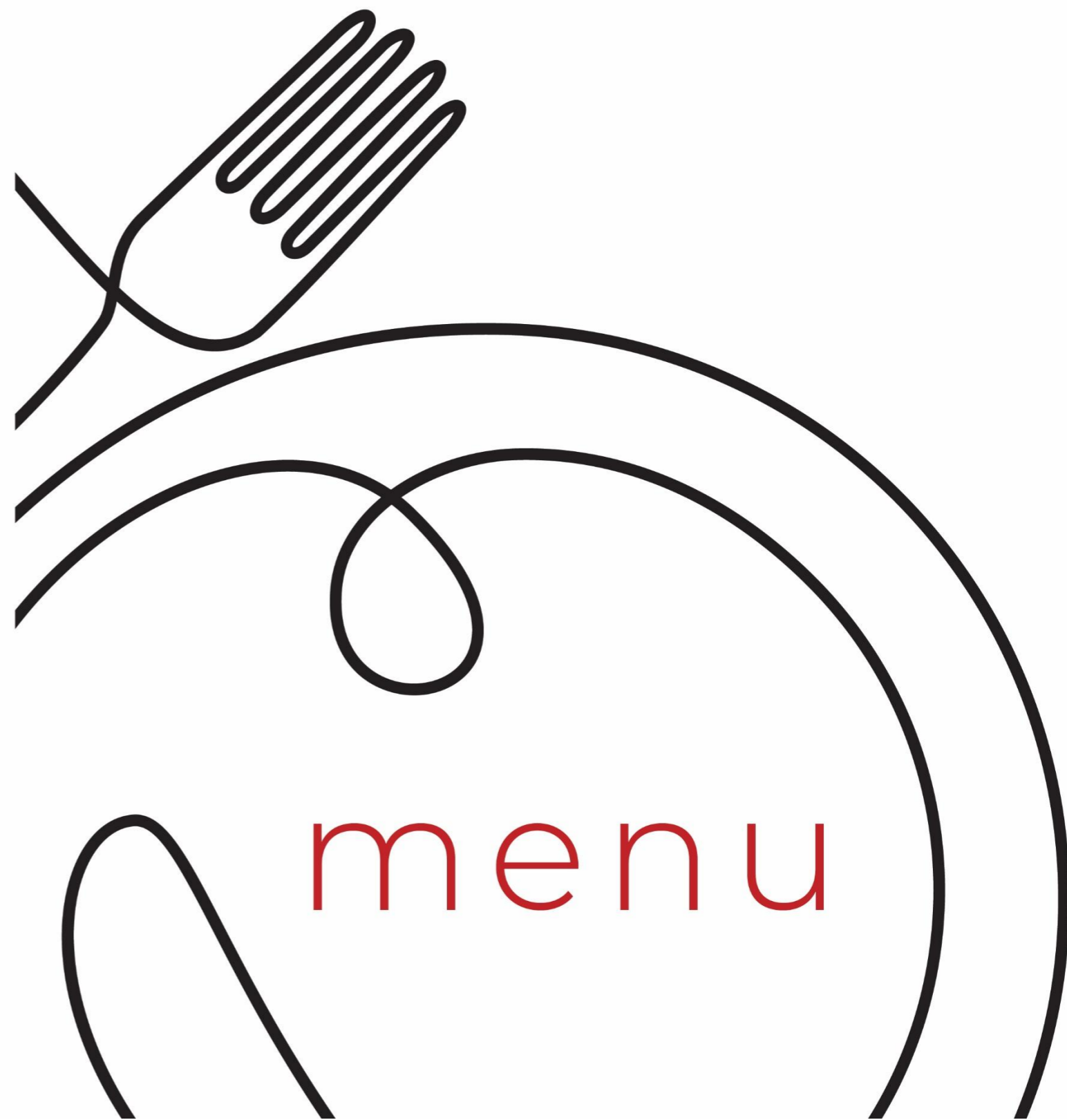
Puree ziemniaczane (200g) _____ 20 zł

Mashed potatoes (200g)

Surówka (120g) _____ 14 zł

Salad (120g)

Ketchup (50g) _____ 5 zł



Hotel:

+48 605 842 424
repcja@przystanektorun.pl



Adres:

ul. Chłopskiego 4
87-100 Toruń



Restauracja:

+48 575 136 500
restauracja@przystanektorun.pl