MENU

INFORMACJE

Przy grupach od 6 osób nie dzielimy rachunków

Przy grupach od 8 osób doliczamy 10% serwisu kelnerskiego

Jeśli mają Państwo alergie pokarmowe bądź wymaganie dietetyczne, prosimy o poinformowanie o tym obsługę lokalu

Informacje dotyczące wystawiania faktury VAT prosimy przekazać obsłudze przed złożeniem zamówienia

Grupy od 12 osób obsługiwane są w oparciu o menu skrócone

 - Danie wegetariańskie

ALERGENY

1. Ziarna zbóż zawierające **GLUTEN**, tzn. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz czy też pszenica kamut, a także ziarna odmian hybrydowych powyższych zbóż oraz produkty przygotowane na ich bazie 2. **SKORUPIAKI** i produkty pochodne. 3. **JAJA** i produkty pochodne. 4. **RYBY** i produkty pochodne. 5. **ORZESZKI ZIEMNE** (arachidowe) i produkty pochodne. 6. **SOJA** i produkty pochodne. 7. **MLEKO** i produkty pochodne (łącznie z laktozą). 8. **ORZECHY** tj. migdały, laskowe, włoskie, nerkowca, pekan, brazylijskie, pistacje, makadamia. 9. **SELER** i produkty pochodne. 10. **GORCZYCA** i produkty pochodne. 11. **NASIONA SEZAMU** i produkty pochodne. 12. **DWUTLENEK SIARKI** i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr. 13. **ŁUBIN** i produkty pochodne 14. **MIĘCZAKI** i produkty pochodne

Przystawki

1. Skrzydełka Buffalo Honey 29zł

Skrzydełka w słodko-pikantnej glazurze miodowej Buffalo,
przełamane kruszonym serem lazur i selerem naciowym (370g.)1/7/9

2. Tatar wołowy 44zł

Wołowina drobno siekana z szalotką, ogórkiem kiszonym i borowikiem.
Całość dopełnia majonez musztardowy, krem z żółtka
i regionalny kujawski olej rzepakowy (160g.)1(pieczywo)/3/6/10

3. Wątróbka drobiowa na chałce 29zł

Wątróbka drobiowa podana na maślanej chałce w towarzystwie słodkiej,
karmelizowanej cebulki i musu z jesiennych jabłek (220g.) 1/7

4. Krewetki w emulsji maślanej 42zł

W aksamitnym maślanym sosie z dodatkiem słodkich pomidorków koktajlowych,
pikantnego chili, szalotki i czosnku (250g.)1(pieczywo)/2/7

5. Kartacze z wieprzowiną i okrasą (2szt.) 29zł

Rzemieślnicze kluski ziemniaczane z soczystym mięsnym nadzieniem,
okraszone chrupiącą okrasą z wędzonego boczku i cebulki (200g.)6

6. Dynia pieczona 29zł

Karmelizowana w piecu dynia w duecie z jej piklowaną wersją, podana z jogurtem greckim
posypanym czarnuszką i świeżym pesto pietruszkowym (250g.)7

7. Biała kiełbasa 29zł

Serwowana z puree ziemniaczanym, kwaśną kapustą kiszoną, sosem chrzanowym
oraz słodką karmelizowaną cebulką (220g.)6/7/9/10

Zupy

1. Żurek kujawski na maślance 27zł

Tradycyjny żurek na maślance z dodatkiem aksamitnego puree ziemniaczanego,
swojskiej białej kiełbasy i jajka (400g.) 1/3/6/7

2. Domowy rosół z makaronem 21zł

Długo gotowany domowy rosół z tradycyjnym makaronem, świeżą pietruszką,
marchewką i szpondrem wołowym (370g.) 1(Makaron)/3/6/9

3. Pomidorówka 21zł

Przygotowana na domowym bulionie, podawana z
klasycznym makaronem (370g.)1(Makaron)/3/6/7/9

4. Zupa gulaszowa z knedlikiem 29zł

Pożywna zupa gulaszowa z mięsem, pieczarkami i kiszonym ogórkiem.
Podawana w zestawie z knedlikiem (400g.)1/3/7

Dania główne

1. Kotlet Schabowy 48zł

Tradycyjny kotlet schabowy z pieczonymi w ziołach ziemniakami, zasmażaną kapustą i olejem ziołowym (420g.)1/3/6/7

2. Fish and Chips 48zł

Zębacz w chrupiącej panierce, serwowany z frytkami, świeżą surówką colesław i domowym sosem tatarskim (480g.)1/3/4/10

3. Kotlet mielony 46zł

Kotlet z wyselekcjonowanej wieprzowiny, podany z gładkim puree ziemniaczanym oraz ciepłymi buraczkami muśniętymi chrzanem i śmietaną (450g.)1/7

4. Sznycel z kurczaka 46zł

Sznycel z piersi kurczaka w chrupiącej panierce, podany z gładkim puree ziemniaczanym oraz ciepłymi buraczkami muśniętymi chrzanem i śmietaną (440g.)1/3/7

5. Stek z polędwicy wołowej 115zł

Serwowany z pieczonymi w ziołach ziemniakami, grillowanymi warzywami oraz sosem pieprzowym (500g.)7/12

6. Polędwiczka wieprzowa 57zł

Podana z ziemniakami z wody, w sosie z leśnych grzybów oraz buraczkami na zimno z cebulką (480g.)7

7. Gulasz z plackiem ziemniaczanym 48zł

Chrupiący placek ziemniaczany z aromatycznym gulaszem wieprzowym, pieczarkami i kiszonym ogórkiem, wykończony nutą kwaśnej śmietany (420g.)1/3/7

8. Chrupiąca golonka 57zł

Serwowana z ziemniakami pieczonymi w ziołach oraz kapustą zasmażaną(700g.)1/6

9. Pierogi z mięsem 39zł

Ręcznie lepione pierogi z mięsnym farszem, okraszone chrupiącą skwarką (300g.)1/6/9/10

10. Pierogi ruskie 39zł

Domowe pierogi z tradycyjnym twarogowo-ziemniaczanym nadzieniem, podane z kwaśną śmietaną i karmelizowaną cebulką (300g.)1/6/7

Pasta

1. Bolognese 44zł

Mięso wołowo-wieprzowe, pomidory, emilgrana (490g.)1/3/7

2. Aglio e Olio 23zł

Czosnek, oliwa, chilli, pietruszka, emilgrana

opcjonalnie krewetki (7szt.) + 25zł (330g.)1/3/7

3. Ravioli 41zł

Szpinak, ricotta, mascarpone, emulsja cytrynowa, emilgrana (300g.) 1/3/7

4. Gnocchi 41zł

Kurczak, szpinak, śmietana, czosnek, emilgrana (480g.)1/7

Sałatki

1. Cezar 43zł

Kurczak, sałata rzymska, dressing musztardowo-miodowy,
sos cezar, emilgrana, boczek(480g.)3/7

2. Sałatka z kozim serem 48zł

Burak piklowany, burak pieczony w balsamico, orzechy w miodzie, żurawina (380g.)7/8/10

Desery

1. Sernik 29zł

Aksamitny, tradycyjny sernik przygotowywany według klasycznej receptury(170g.) 1/3/7/8

2. Fondant czekoladowy 36zł

Czekoladowe ciastko z płynnym, gorącym wnętrzem, serwowane
w towarzystwie konfitury truskawkowej i gałki lodów waniliowych(220g.)1/3/7/8

3. Gruszka zapiekana pod kruszonką 29zł

Pieczona gruszka w korzennych nutach, podana pod maślaną kruszonką z gałką lodów waniliowych i sosem karmelowym (200g.)1/3/7

Pizza

KAŻDA PIZZA O WYMIARZE 32CM

1. Margherita 32zł

Mozzarella, sos pomidorowy (380g.)1/7

2. Capricciosa 39zł

Mozzarella, sos pomidorowy, prosciutto cotto, pieczarki (410g.) 1/7

3. Parma 43zł

Mozzarella, sos pomidorowy, prosciutto crudo, rukola, pomidorki koktajlowe, Grana Padano (470g.)1/7

4. Pesto 39zł

pesto bazyliowe, mozzarella, cukinia, czerwona cebula (420g.) 1/7

5. Salame Piccante Diavola 43zł

Mozzarella, sos pomidorowy, salami spinata piccante, jalapeno (470g.)1/7

6. Pizza sezonowa 39zł

Zapytaj obsługę (460g.)

Burgery

1. Classic Big Boy 49zł

Wołowina (200g), boczek, cheddar, konfitura z czerwonej cebuli, sałata rzymska, pomidor, czerwona cebula, ogórek kiszony, ketchup jalapeño (500g.)1/6/7

2. Cheese Burger 41zł

Wołowina (200g), cheddar, cebula, ogórek kiszony, ketchup, słodka musztarda(450g.) 1/7

3. Polski Chłop 49zł

Kaszanka (100g), wołowina (150g), bekon, cheddar, konfitura z czerwonej cebuli, sałata rzymska, ogórek kiszony, majonez chrzanowy (500g.) 1/3/6/7

4. Burger Drwala 49zł

Wołowina (150g), boczek, camembert panierowany, sałata rzymska, sos chrzanowy, żurawina, prażona cebula (450g.) 1/3/7

+ FRYTKI 12zł (150g.)

NAPOJE

KAWA&HERBATA

Herbata w dzbanku - 11,90zł

Herbata zimowa (sezonowa) - 21,90zł
+ kurantówka imbirowa - 30,00zł

Espresso - 9,90zł

Espresso Doppio - 12,90zł

Kawa czarna - 9,90zł

Kawa biała - 10,90zł

Cappuccino - 11,90zł

Flat White - 12,90zł

Latte - 12,90zł

Latte Macchiato - 13,90zł

Kawa mrożona - 15,90zł

Irish coffee - 22,90zł

Pumpkin spice latte - 17,90zł
do wyboru: na ciepło/zimno

NAPOJE ZIMNE

Lemoniada (0,4l)/(1L) - 14,90/29,90zł
(Cytrynowa, truskawkowa)

Pepsi (0,4l) - 9,90zł

7 UP (0,4l) - 9,90zł

Mirinda (0,4l) - 9,90zł

Schweppes (0,2l) - 8,90zł

Woda (0,4l)/(1L) - 7,90/16,90zł
(niegazowana, gazowana)

Soki Toma (0,25l) - 8,90zł
(pomarańczowy, jabłkowy)

Lipton Ice Tea (0,2l) - 8,90zł
(brzoskwiniowy, cytrynowy)

Pepsi Max (0,2l) - 8,90zł

Red Bull (0,25l) - 13,90zł

ŚWIEŻE SOKI

0,2l

Jabłko - 15,90zł

Pomarańcza - 15,90zł

Grapefruit - 15,90zł

Gruszka - 15,90zł

MIX- mixuj dowolnie - 15,90zł

PIWA BECZKOWE

0,3l/0,5l

Książęce Lager - 13,00/17,00zł

Książęce Pszeniczne - 13,00/17,00zł

Pilsner Urquell - 14,00/18,00zł

Guinness (0,25l/0,5l) - 16,00/22,00zł

PIWA BUTELKOWE

0,5l

Książęce Miodowy Lager - 18,00zł

Książęce IPA - 18,00zł

Książęce Cherry ALE - 18,00zł

Książęce Wiedeński Lager - 18,00zł

Książęce Ciemne Łagodne - 18,00zł

Lech Premium - 18,00zł

Lech Lime&Mint- 18,00zł

PIWA BEZALKOHOLOWE

0,5l

Złote Pszeniczne 0% - 18,00zł

Lech Free Lager 0% - 18,00zł

Lech Lime&Mint 0% - 18,00zł

Koktajle

KLASYCZNE

1. Mojito 29zł
(400ml)
Biały rum, limonka, mięta,
cukier trzcinowy, woda gazowana

2. JagerStrawberry Mojito 31zł
(400ml)
Jägermeister, syrop truskawkowy,
limonka, mięta, cukier trzcinowy,
woda gazowana

3. Pornstar Martini 33zł
(200ml)
Wódka waniliowa, Passoã, purée z marakui,
sok z limonki, syrop cukrowy, białko

4. Aperol Spritz 32zł
(450ml)
Prosecco, Aperol, woda gazowana

5. Whisky Sour 30zł
(300ml)
Whisky, sok z cytryny, syrop cukrowy,
angostura, białko

6. Campari Spritz 32zł
(450ml)
Campari, prosecco, woda gazowana

7. Cuba Libre 29zł
(400ml)
Rum, pepsi, sok z limonki

8. Espresso Martini 33zł
(200ml)
Espresso, wódka, likier kawowy, syrop cukrowy

9. Sex On The Beach 29zł
(450ml)
Wódka, likier brzoskwiniowy, sok pomarańczowy,
sok żurawinowy

10. Long Island 39zł
(400ml)
Wódka, tequila, rum, gin, triple sec,
cola, sok z limonki

11. Jesienny Aperol 33zł
(450ml)
Prosecco, Aperol, sok jabłkowy, cynamon
do wyboru: na zimno/grzany

AUTORSKIE

1. Limoncello Spritz 33zł
(450ml)
Kurantówka cytrynowa, prosecco,
woda gazowana

2. Hugo Spritz 33zł
(450ml)
Kurantówka szeptucha,
prosecco, woda gazowana

3. Pigwowy Sour 33zł
(300ml)
Kurantówka pigwowa, likier kwaśne jabłko,
syrop gruszkowy, sok jabłkowy

4. Malinowa chmurka 33zł
(200ml)
Kurantówka malinowa, śmietana,
syrop cukrowy, purée malinowe

5. Szarlotka 33zł
(200ml)
Rum, jabłka prażone, angostura,
syrop cynamonowy, białko, sok z cytryny

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

1. Virgin Mojito 23zł
(400ml)
Limonka, mięta, cukier trzcinowy, woda gazowana

2. Aperol Spritz 0% 23zł
(450ml)
Aperol 0%, prosecco 0%, woda gazowana

3. Pornstar Martini 0% 23zł
(200ml)
Sok z limonki, syrop waniliowy,
purée z marakui, białko

4. Hugo Spritz 0% 23zł
(450ml)
Syrop z bzu, prosecco 0%,
woda gazowana, mięta, limonka

ALKOHOLE

RUM

40ml

Bacardi Carta Blanca - 14,00zł

Bacardi Carta Negra - 14,00zł

GIN&TEQUILA

40ml

Gin Lubuski - 11,00zł

Bombay - 18,00zł

Jose Cuervo Silver - 14,00zł

Jose Cuervo Gold - 14,00zł

KONIAK&BRANDY &METAXA

40ml

Hennessy VS - 20,00zł

Remy Martin VSOP - 26,00zł

Cardenal Mendoza - 17,00zł

Metaxa ***** - 15,00zł

KURANTÓWKA

Wiśnia

Malina

Szeptucha

Imbir

Cytryna

Dereń

Pigwa

40ml - 12,90zł

200ml - 59,90zł

0,5l - 109,90zł

SINGLE MALTS

40ml

28,00zł

(zapytaj obsługę o kartę single malts)

WHISKY

40ml/0,7l

Jim Beam - 14,90/230,00zł

Jack Daniel's - 19,90/320,00zł

Jameson - 16,90/250,00zł

Bushmill's - 14,90/230,00zł

Ballantine's - 16,90/250,00zł

Johnnie Walker Red - 13,90/220,00zł

Chivas Regal - 19,90/320,00zł

WÓDKI

40ml/0,7l

Wyborowa - 10,90/160,00zł

Baczewski - 14,90/230,00zł

LIKIERY

40ml

Jägermeister - 14,00zł

Kahlua - 14,00zł

Campari - 14,00zł

Baileys - 14,00zł

Ramazzotti Amaro - 16,90zł

Averna Amaro - 16,90zł

Fernet Branca - 16,90zł

WINO DOMU

150ml/0,7l

Wino białe/czerwone - wytrawne/półsłodkie

17,00/75,00zł

(zapytaj obsługę o pełną kartę win)

WINO GRZANE

200ml

18,90zł

Alkoholowe/bezalkoholowe

SMAKOWAŁO? ZOSTAW OPINIĘ!



kuranty@gotujemy.pl

601-422-373

Kuranty Toruń

kuranty_torun