



PRZYSTAWKI I SAŁATKI

Cepeliny w sosie grzybowym  41,-
soczewica / grzyby / pikle / szalotka / śmietana wegańska /
płatki drożdżowe 220 g

Krewetki w sosie maślano-winnym  57,-
pomidory / chili / kolendra / cebula / czosnek / wino / focaccia 200 g

Tatar z polędwicy wołowej 59,-
ogórek kiszony / marynowane rydze / cebula / anchois / kapary /
gorczyca / żółtko / śliwka / szczypior / pieczywo rzemieślnicze / masło 150 g

Set dla dwojga 119,-
tatar z polędwicy wołowej / krewetki / cepeliny wegańskie /
frytki / węglik serowe / kaszanka z chorizo / ogórki małosolne /
rydze / marynowana cebula / sałata / dip czosnkowy 400 g



Fondue z polskiego sera dla dwojga  109,-
ziemniak / marchewka / sezam / sambal / ogórek konserwowy /
cebulka perłowa / focaccia 700 g

Sałatka Cezar z kurczakiem 53,-
sałata rzymska / pomidory / rzodkiewka / cebula czerwona / ser Rubin /
boczek / chipsy chlebne / sos na bazie anchois i boczku 250 g



Sałatka Cezar z krewetkami 57,-
sałata rzymska / pomidory / rzodkiewka / cebula czerwona / ser Rubin /
boczek / chipsy chlebne / sos na bazie anchois i boczku 250 g



PODPŁOMYKI

Podpłomyk z bakłażanem   43,-
bakłażan / imbir / czosnek / jalapeño / gin / roszonek 250 g

Podpłomyk z krewetkami 51,-
sos pomidorowy / krewetki / suszone pomidory / cebula /
mozzarella / cytryna / roszonek 250 g

Podpłomyk z czasów Kopernika   43,-
Inspirowane daniem z 1540 r.
"Kasza z wątroby jakiej chcesz, jeleniej, sarniej, cielęcej"
kaszanka / cebula / kapusta kiszona / sojonez / pikle / krem balsamiczny 250 g

Podpłomyk z kurczakiem 49,-
beszamel / pierś z kurczaka / pieczarki / cebula / mozzarella /
roszonek / oliwa trufłowa 250 g

Podpłomyk z mięsem mielonym i chipsami  51,-
sos pomidorowy / jalapeño / cebula / mozzarella / krem balsamiczny 250 g





STEKI NA KAMIENIU SOLNYM

Polędwica wołowa (Polska) 145,-
pieczone ziemniaki / sałatka à la grecka / sos pieprzowy 200 + 250 g

Hereford (Urugwaj) 139,-
frytki stekowe / sałata z kwaśną śmietaną / sos pieprzowy 250 + 250 g



ZUPY

Szczawiowa   35,-
Inspirowane daniem z 1885 r. "Szczaw świeży na jarzynę"
puree ziemniaczane / jajko poche / boczek 250 ml

Żur Kujawski 35,-
biała kiełbasa / jajko / grzyby 250 ml

Zupa Szefa Kuchni 35,-
zapytaj obsługę o szczegóły 250 ml





DANIA GŁÓWNE





Cannelloni z ricottą i szpinakiem  57,-
sos pomidorowo-paprykowy / pistacje / roszonek /
oliwki / płatki drożdżowe 350 g





Cannelloni z mięsem mielonym 59,-
sos pomidorowo-paprykowy / pistacje / roszonek /
oliwki / płatki drożdżowe 350 g

Pappardelle z kręgu polskiego sera Bursztyn    65,-
szalotka / wino / śmietana / oliwa trufłowa 300 g

Filet z łososia 75,-
risotto / ser Rubin / salsa z ogórka / koper / sos maślany 300 g

Pierogi z gęsiną   65,-
Inspirowane daniem z 1540 r. "Gęś pieczona"
grzyby / agrest / śliwka / mus z selera / sos z palonych skrzydeł (5 szt.) 300 g

Pierś z perliczki w ziołowej kruszonce     87,-
Inspirowane daniem z 1540 r. "Kury młode kruche w jusze zielonej"
puree ziemniaczane / marchew w emulsji pomarańczowej /
agrest / sos z palonych skrzydeł 300 g

Pieczona ćwiartka kaczki     83,-
Inspirowane daniem z 1885 r. "Gęś lub kaczka pieczona"
cebula / śliwka / jabłko / czerwona kapusta /
puree ziemniaczane / gorczyca / piernik / sos 450 g

Wieprzowina po tajsju  61,-
ryż / chili / cebula / kolendra / mięta / limonka 350 g

Pieczone żeberka wieprzowe 69,-
bułeczki bao / pikle / sałata rzymska /
dressing miodowo-musztardowy / sos własny / koper 350 g

Sznyceł cielęcy 79,-
puree ziemniaczane / sos tatarski / sałata z kwaśną śmietaną 350 g

Burger wołowy 65,-
frytki / bułka / czerwona cebula / ogórek / sałata / ser cheddar /
majonez 500 g



DESERY

Crème brûlée sorbet rzemieślniczy	35,- 150 g
Inspiracja Szefa Kuchni zapytaj obsługę o szczegóły	35,- 150 g
Ciasto rzemieślnicze zapytaj obsługę o szczegóły	27,- 150 g



NAPOJE SEZONOWE

Lemoniada rzemieślnicza zapytaj obsługę o dostępne smaki	21,- / 59,- 250 ml / 1000 ml
Herbata mrożona cytrynowa / truskawkowa	21,- 200 ml
Tonic espresso espresso / Schweppes / syrop z kwiatów bzu	23,- 250 ml
Kawa mrożona espresso / mleko / bita śmietana	21,- 200 ml
Passion fruit beer Pilsner / wódka / marakuja	31,- 350 ml
Aperol beer Pilsner / Aperol	35,- 350 ml



SOKI, NAPOJE, NEKTARY

Sok świeżo wyciskany zapytaj obsługę o dostępne smaki	23,- / 75,- 250 ml / 1000 ml
Soki, nektary jabłko / pomarańcza / czarna porzeczka	13,- 200 ml
Woda butelkowana niegazowana / gazowana	9,- 330 ml
Karafka wody niegazowana / gazowana	11,- 1000 ml
Napoje gazowane Pepsi / Pepsi Zero / 7UP / Mirinda / Schweppes	11,- 200 ml



Nie możesz się zdecydować?
Wybierz oczami – zeskanuj kod QR
i zobacz jak wyglądają nasze dania!



NAPOJE GORĄCE

Espresso	30 ml	11,-
Americano	120 ml	11,-
Doppio	60 ml	17,-
Espresso macchiato	40 ml	13,-
Kawa biała	150 ml	13,-
Corretto Baileys / Romate / Havana	45 ml	15,-
Cappuccino	150 ml	15,-
Flat white	180 ml	17,-
Latte macchiato	250 ml	17,-
Kawa po wiedeńsku	220 ml	21,-
Herbata czarna cejlońska / earl grey / zielona / zielona jaśminowa / zielona miętowa / owoce leśne / malinowo-gruszkowa / mango	400 ml	15,-
Napar z pokrzywy dla dwojga pokrzywa / limonka / mięta / imbir / miód	1000 ml	33,-
Napar z hibiskusa dla dwojga hibiskus / jabłko / malina / miód	1000 ml	37,-



Ceny podane w polskich złotych. O alergeny zapytaj obsługę.
Opakowania na wynos dodatkowo płatne: 5 zł / szt.



Prosimy o informację dotyczącą podziału rachunku lub wystawienia
faktury VAT przed złożeniem zamówienia.

Dla grup powyżej 8 osób doliczamy serwis kelnerski 10%
oraz nie dzielimy rachunków.

Dla grup powyżej 10 osób obowiązuje wybór dań z mini karty.

Ostatnie zamówienia przyjmujemy 30 minut
przed zamknięciem restauracji.



Smakowało? Zostaw opinię!

esencjatorun

www.hotel-eter.pl

www.esencja-restauracja.pl

