PRZYSTAWKI I SAŁATKI

Cepeliny w sosie grzybowym — 43,- / 220 g
soczewica / grzyby / pikle / szalotka / śmietana wegańska / płatki drożdżowe / koper

Śledź litewski — 43,- / 220 g
olej lniany / kwaśna śmietana / salsa fresca / pieczywo rzemieślnicze

Krewetki z chorizo — 59,- / 220 g
chorizo / salsa fresca / masło / czosnek / wino / focaccia

Tatar z polędwicy wołowej — 61,- / 150 g
ogórek kiszony / grzyby marynowane / cebula / anchois / kapary / gorczyca / żółtko / śliwka / szczypior / pieczywo rzemieślnicze / masło

Set dla dwojga — 125,- / 400 g
tatar z polędwicy wołowej / śledź litewski / cepeliny wegańskie / frytki / węgliki serowe / kaszanka z chorizo / ogórki kiszone / grzyby marynowane / cebula marynowana / sałata / dip

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

PODPŁOMYKI

Podpłomyk z bakłażanem — 43,- / 250 g
bakłażan / imbir / czosnek / jalapeño / sojonez / gin / zielone liście

Podpłomyk z czasów Kopernika — 45,- / 250 g
Inspirowane daniem z 1540 r.
"Kasza z wątroby jakiej chcesz, jeleniej, sarniej, cielęcej"
kaszanka / cebula / kapusta kiszona / sojonez / pikle / krem balsamiczny

Podpłomyk z kurczakiem — 49,- / 250 g
pierś z kurczaka / pieczarki / cebula / beszamel / mozzarella / zielone liście / oliwa truflowa

Podpłomyk z chorizo — 49,- / 250 g
chorizo / miód / cebula / sos pomidorowo-paprykowy / mozzarella

ZUPY

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

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

Danie wegańskie
Danie wegetariańskie
Danie pikantne
Spektakl smaku
Danie z Toruńskiego Piernikowego Szlaku Kulinarnego

STEKI NA KAMIENIU SOLNYM

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

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

DANIA GŁÓWNE

Cannelloni z ricottą i szpinakiem — 59,- / 350 g
sos pomidorowo-paprykowy / pistacje / zielone liście / oliwki / płatki drożdżowe

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

Filet z łososia — 79,- / 300 g
risotto / ser Bursztyn / pikle / koper

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

Pierś z perliczki w ziołowej kruszonce — 89,- / 300 g
Inspirowane daniem z 1540 r. "Kury młode kruche w jusze zielonej"
puree ziemniaczane / marchew w emulsji pomarańczowej / agrest / sos z palonych skrzydeł

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

Żeberka wieprzowe z crunchem (na życzenie) — 69,- / 350 g
bułki bao / pikle / sałata rzymska / orzechy / szczypior / sos / koper

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

Polik wołowy — 79,- / 350 g
puree chrzanowe / pikle / kaszanka z chorizo / sos własny / koper

DESERY

Crème brûlée — 35,- / 150 g
sorbet rzemieślniczy

Inspiracja Szefa Kuchni — 35,- / 150 g
zapytaj obsługę o szczegóły

Ciasto rzemieślnicze — 27,- / 150 g
zapytaj obsługę o szczegóły

NAPOJE SEZONOWE

Pumpkin spice latte 25,-
espresso / mleko / dynia / przyprawy korzenne / bita śmietana 220 ml

Herbata jesienno-zimowa * 25,-
klasyczna / malinowa 400 ml

Gorąca lemoniada rzemieślnicza * 23,-
malinowa / imbirowa 200 ml

Grzane wino 29,-
białe z gruszką / czerwone z pomarańczą 200 ml

Grzany Aperol 35,-
aperol / wino wytrawne / likier pomarańczowy / sok pomarańczowy 220 ml

* Wersja rozgrzewająca: dodaj kieliszek rzemieślniczej nalewki
(Wiśnia / Agrest +19,- / Czarny Bez +21,-)

NAPARY DLA DWOJGA

Pokrzywa 33,-
limonka / mięta / imbir / miód 1000 ml

Kwiat lipy z pigwą 35,-
limonka / mięta / imbir / miód 1000 ml

Hibiskus 37,-
jabłko / malina / miód 1000 ml

SOKI, NAPOJE, NEKTARY

Sok świeżo wyciskany 23,- / 39,- / 75,-
zapytaj obsługę o dostępne smaki 250 ml / 500 ml / 1000 ml

Lemoniada rzemieślnicza 21,- / 35,- / 63,-
zapytaj obsługę o dostępne smaki 250 ml / 500 ml / 1000 ml

Soki, nektary 13,-
jabłko / pomarańcza / czarna porzeczka 200 ml

Woda butelkowana 9,-
niegazowana / gazowana 330 ml

Karafka wody 13,- / 19,-
niegazowana / gazowana 500 ml / 1000 ml

Napoje gazowane 11,-
Pepsi / Pepsi Zero / 7UP / Mirinda / Schweppes 200 ml

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

KAWY, HERBATY

Espresso	30 ml	11,-
Doppio	60 ml	17,-
Espresso macchiato	40 ml	13,-
Corretto Baileys / Romate / Havana	45 ml	15,-
Americano	120 ml	13,-
Kawa biała	150 ml	13,-
Cappuccino	150 ml	15,-
Flat white	180 ml	17,-
Latte macchiato	250 ml	17,-
Kawa po wiedeńsku	220 ml	23,-
Tonic espresso	250 ml	23,-
espresso / Schweppes / syrop z kwiatów bzu		
Herbata	400 ml	17,-
czarna cejlońska / earl grey / zielona / zielona jaśminowa / zielona miętowa / owoce leśne / malinowo-gruszkowa / mango		

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 10% serwisu kelnerskiego
oraz nie dzielimy rachunków.
Dla grup powyżej 10 osób obowiązuje wybór dań z mini karty.
Ostatnie zamówienia przyjmujemy 30 minut
przed zamknięciem restauracji.

Podaruj bliskim to, co najcenniejsze:
wyjątkowy czas i doznania kulinarne
w ładnym miejscu.



Smakowało? Zostaw opinię!

esencjatorun
www.hotel-eter.pl
www.esencja-restauracja.pl