

Zobacz dania:



esencja

RESTAURACJA

Podziel się opinią na nasz temat!



poniedziałek: zamknięte
wtorek – czwartek: 14:00 – 21:00
piątek: 14:00 – 23:00
sobota: 13:00 – 23:00
niedziela: 13:00 – 20:00



PRYZYSTAWKI

Krewetki z chorizo pomidory concasse / czosnek / wino / natka pietruszki / masło / pieczywo	47,- 200 g
Tatar z polędwicy wołowej ogórek kiszony / marynowane rydze / cebula / anchois / kapary / gorczyca / śliwka / żółtko / pieczywo / masło wędzone	55,- 150 g
Tatar z tuńczyka chorizo / imbir marynowany / sezam / szczypiorek / sriracha / żółtko / pieczywo / masło	49,- 150 g
Wegańska nibyryba wędzone tofu / boczniak królewski / biała fasola / nori / por / ogórek kiszony / koperek / pieczywo	55,- 120 g
Set przystawek dla dwojga tatar wołowy / tatar z tuńczyka / wegańska nibyryba / krewetki / kalafioriki panierowane / węgliki serowe / sajgonki / dip	117,- 330 g



ZUPY

Zupa szczawiowa puree ziemniaczane / jajko poche / boczek	35,- 250 ml
Bulion wołowy z pierożkami gyoza imbir / sezam / oliwa porowa	41,- 250 ml



SAŁATKI

Sałatka Cezar z perliczką sałaty / boczek / rzodkiewka / pomidory konfitowane / marynowana czerwona cebula / ser bursztyn / chipsy chlebowe / sos na bazie anchois i boczku	59,- 300 g
Sałatka z wątróbką z królika sałaty / jabłko / rzodkiewka / imbir / marynowana czerwona cebula / malina / chipsy chlebowe / dressing malinowo-musztardowy	49,- 300 g



STEKI NA KAMIENIU SOLNYM

pieczone ziemniaki / sałaty z warzywami /
oliwki / feta / oliwa truflowa / sos

Polędwica wołowa (Polska) 200 g + 250 g	129,-
Antrykot wołowy (Argentyna) 300 g + 250 g	115,-
Tuńczyk 200 g + 250 g	105,-



DANIA GŁÓWNE

Gołąbek wegański kapusta / soczewica beluga / soja / musztarda francuska / estragon / salsefia / soliród / rzodkiewka / mus jabłkowy	55,- 350 g
Ośmiornica na tagliatelle czarne tagliatelle / bisque / czosnek / pietruszka / chili / oliwa koperkowa	75,- 350 g
Polędwica z dorsza gratin ziemniaczany / koper włoski / orientalna salsa pomidorowa / oliwa koperkowa	69,- 350 g
Pierś z perliczki puree ziemniaczane z musztardą francuską / marchew w emulsji pomarańczowej / sos jeżynowy / sos z palonych skrzydeł / oliwa koperkowa	71,- 350 g
Pieczone żeberka wieprzowe bao bao / pickle / sałata rzymska / majonez szczypiorkowy / sos własny	65,- 350 g
Poliki wołowe puree ziemniaczane z musztardą francuską / kapusta wędzona / kaszanka / chorizo / marynowany burak / sos własny / oliwa koperkowa	69,- 350 g
Jeleń z dzikiem <small>TORUNSKI PIERNIKOWY SZLAK KULINARNY</small> ozory z jelenia / poliki z dzika / topinambur / marchew / marynowany burak / jeżyna /szałwia / marynowane rydze / demi glace / oliwa porowa	93,- 350 g



DESERY

Crème brûlée sorbet rzemieślniczy	35,- 150 g
Inspiracja szefa kuchni o szczegóły zapytaj obsługę	35,- 150 g



NAPOJE SEZONOWE

Sok świeżo wyciskany o smaki zapytaj obsługę	19,- / 65,- 250 ml / 1000 ml
Domowa lemoniada o smaki zapytaj obsługę	19,- / 55,- 250 ml / 1000 ml
Kawa mrożona	19,- 200 ml
Herbata mrożona	19,- 200 ml



SOKI, NAPOJE, NEKTARY

Soki, nektary jabłko / pomarańcza / czarna porzeczka	11,- 200 ml
Woda butelkowana niegazowana / gazowana	9,- 330 ml
Karafka wody niegazowana / gazowana	11,- 1000 ml
Napoje gazowane Pepsi / Pepsi Max / 7-up / Mirinda / Schweppes	11,- 200 ml
Napoje energetyczne Red Bull / Red Bull Zero	15,- 250 ml



KAWY / HERBATY

Espresso	11,- 30 ml
Americano	11,- 120 ml
Doppio	17,- 60 ml
Espresso macchiato	13,- 40 ml
Kawa biała	13,- 150 ml
Cappuccino	15,- 150 ml
Flat white	17,- 180 ml
Latte	17,- 250 ml
Latte macchiato	17,- 250 ml
Syrop do kawy czekolada / wanilia / karmel / słony karmel	3,- 20 ml
Herbata czarna cejlońska / earl grey / zielona / zielona jaśminowa / zielona miętowa / owoce leśne / malinowo-gruszkowa / mango	15,- 400 ml



See the dishes:



Share your opinion about us!



esencja

RESTAURACJA

Monday: closed

Tuesday – Thursday: 14:00 – 21:00

Friday: 14:00 – 23:00

Saturday: 13:00 – 23:00

Sunday: 13:00 – 20:00



STARTERS

Shrimps with chorizo 47,-
200 g
tomato concasse / garlic / wine / parsley /
butter / bread

Beef tenderloin tartare 55,-
150 g
pickled cucumber / pickled mushrooms / onion /
anchovies / capers / mustard seed / plum /
egg yolk / bread / smoked butter

Tuna tartare 49,-
150 g
chorizo / pickled ginger / sesame / chives /
sriracha / egg yolk / bread / butter

Vegan a'la mackerel 55,-
120 g
smoked tofu / king oyster mushrooms / white beans /
nori / leek / pickled cucumber / dill / bread

Set of starters for two 117,-
330 g
beef tartare / tuna tartare / vegan a'la mackerel /
shrimps / breaded cauliflowers / cheese carbs /
spring rolls / dip



SOUPS

Sorrel soup 35,-
250 ml
mashed potatoes / poached egg / bacon

Beef broth with gyoza 41,-
250 ml
ginger / sesame / leek oil



SALADS

Caesar salad with guinea fowl 59,-
300 g
lettuces / bacon / radish / cherry tomatoes /
pickled red onion / ripened cheese / bread chips /
anchovies-bacon sauce

Salad with rabbit liver 49,-
300 g
lettuces / apple / radish / ginger / pickled red
onion / raspberry / bread chips /
raspberry-mustard dressing



STEAKS ON HOT SALT STONE

baked potatoes / mixed salad with vegetables /
olives / feta / truffle oil / sauce

Beef tenderloin (Poland) 129,-
200 g + 250 g

Entrecôte (Argentina) 115,-
300 g + 250 g

Tuna 105,-
200 g + 250 g



MAIN DISHES

Vegan cabbage roll 55,-
350 g
cabbage / beluga lentils / soya /
whole grain mustard / tarragon / salsify /
samphire / radish / apple mus

Pasta with octopus 75,-
350 g
black tagliatelle / bisque / garlic /
parsley / chili / dill oil

Cod loin 69,-
350 g
potato gratin / fennel /
oriental tomato salsa / dill oil

Guinea fowl breast 71,-
350 g
mashed potatoes with whole grain mustard /
orange glazed carrots / blackberry sauce /
roasted wings sauce / dill oil

Roast pork ribs 65,-
350 g
bao bao / pickles / romaine lettuce /
chive mayonnaise / own sauce

Beef cheeks 69,-
350 g
mashed potatoes with whole grain mustard /
smoked cabbage / blood sausage / chorizo /
pickled beetroot / own sauce / dill oil

Deer & boar 93,-
350 g
deer tongue / wild boar cheeks / sunchoke /
carrot / pickled beetroot / sage /
pickled mushrooms / demi glace / leek oil



DESSERTS

Crème brûlée 35,-
150 g
artisanal sorbet

Chef's inspiration 35,-
150 g
ask the staff for details



SEASONAL DRINKS

Freshly squeezed juice 19,- / 65,-
ask the staff about flavors 250 ml / 1000 ml

Homemade lemonade 19,- / 55,-
ask the staff about flavors 250 ml / 1000 ml

Ice coffee 19,-
200 ml

Ice tea 19,-
200 ml



JUICES, DRINKS, NECTARS

Juices, nectars 11,-
apple / orange / blackcurrant 200 ml

Water 9,-
still / sparkling 330 ml

Carafe of water 11,-
still / sparkling 1000 ml

Sparkling drinks 11,-
Pepsi / Pepsi Max / 7-up / Mirinda / Schweppes 200 ml

Energy drinks 15,-
Red Bull / Red Bull Zero 250 ml



COFFEES / TEAS

Espresso 11,-
30 ml

Americano 11,-
120 ml

Doppio 17,-
60 ml

Espresso macchiato 13,-
40 ml

White coffee 13,-
150 ml

Cappuccino 15,-
150 ml

Flat white 17,-
180 ml

Latte 17,-
250 ml

Latte macchiato 17,-
250 ml

Coffee syrup 3,-
czekolada / wanilia / karmel / słony karmel 20 ml

Tea 15,-
400 ml
black Ceylon / earl grey / green /
green jasmine / green mint / forest fruits /
raspberry-pear / mango

