ZIELONE MENU

Dieta wegetariańska, w tym dieta wegańska, jest zdrowa, odżywcza i niesie KORZYŚCI ZDROWOTNE!

Przystawki
Starters

TATAR Z BURAKA **36 PLN**
Beetroot tartare
orzechy pinii karmelizowane / prażynka z makaronu ryżowego / seler naciowy / pak choi / jabłko / żółtko z mango
beetroot tartare/ caramelized pine nuts/ crispy rice noodles/ celery / pak choi / apple
8, 12

GOŁĄBEK KATAIFI **36 PLN**
Kataifi
hummus masło orzechowe / szparag / marchew / seler naciowy / korzeń pietruszki / granat / granita limonkowa / kwaśna śmietana
peanut butter hummus / asparagus / carrot / celeriac / pomegranate / lime granita / sour cream
1, 5, 7, 8, 9, 12

Zupy
Soups

BARSZCZ Z LAWENDĄ I NOWALIJKAMI **26 PLN**
Beetroot soup with lavender and spring vegetables
czerwona porzeczka / żel z jabłka i majeranek/ botwinka
redcurrant / apple and marjoram fluid gel / beet leaves
9, 12

CHŁODNIK SEZONOWY **16 PLN**
Seasonal cold soup

1, 7, 12

Dania główne
Main course

MIX KASZ **41 PLN**
Mixed groats
owies / jęczmień / kuskus izraelski / romanesco / szparagi zielone / espuma jarmużowa / bób
oats / barley / Israeli couscous / romanesco / green asparagus / peas / broad bean
1, 7, 12

Sałatki
Salads

SAŁATKA ZIELONE WARZYWA **36 PLN**
Green vegetables
vinegret miętowy / szparagi zielone / grany smith / groszek strączek i kulka / ogórek kompresowany / ser regionalny
mint vinaigrette / green asparagu / granny smith / peas / compressed cucumber / regional cheese
1, 7, 12

Desery
Desserts

KOKOS **16 PLN**
Coconut
mango-marakuja / orzech laskowy/ czekolada
mango-passion fruit / hazelnut / chocolate
1, 3, 5, 6, 7, 8, 11, 12

Danie bezglutenowe
Gluten free course

Alergeny I Allergen
1 gluten, **2** skorupiaki / shellfish, **3** jaja / eggs, **4** ryby / fish, **5** orzeszki ziemne / peanuts, **6** soja / soya, **7** białka mleka i laktoza / milk protein and lactose, **8** orzechy / nuts, **9** seler / celery, **10** gorczyca / charlock, **11** ziarna sezamu / sesame seeds, **12** dwutlenek siarki / sulphur dioxide, **13** łubin / lupin, **14** mięczaki / mollusc, **15** grzyby / mushrooms

TURBINOWNIA
RESTAURACJA

Napoje zimne
Cold beverages

Pepsi/Pepsi Max/ Mirinda/ 7UP 0,2l **8 PLN**

Lipton Ice tea 0,2l **9 PLN**
cytryna/ brzoskwinia/ zielona herbata
lemon/peach/ green tea

Schweppes 0,2l **9 PLN**
Tonic / bitter lemon / lemon

Sok Toma 0,2l **9 PLN**
pomarańcz / jabłko / pomidor / czarna porzeczka
Toma juice/ orange/ apple/ tomato/ black currant

Woda mineralna 0,3l **6 PLN**
niegazowana/gazowa
still/ sparkling

Karafka wody 1l **12 PLN**
still/ sparkling

Lemoniada 0,25l | 1l **8 | 20 PLN**
lemonade

Świeżo wyciskany sok 0,25l **16 PLN**
pomarańcz/ grejpfrut
fresh fruit juice / orange /gre jpfruit

Napoje gorące
Hot beverages

Herbata pellavi 12 PLN
czarna/ earl grey/ zielona/ zielona z ananasem i różą/ owocowa/ miętowa
Tea / black / earl grey / green / green with pineapple&rose / fruit / mint

Americano **10 PLN**

Espresso **9 PLN**

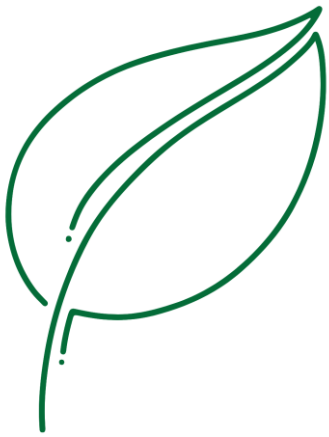
Espresso doppio **14 PLN**

Cappuccino **12 PLN**

Latte macchiato **14 PLN**

Flat white **16 PLN**

Latte macchiato z syropem **18 PLN**



CZERWONE MENU

Rezygnując z jedzenia mięsa wywierasz pozytywny wpływ na ŻYCIE ZWIERZĄT, NASZĄ PLANETĘ i SWOJE ZDROWIE!

Przystawki
Starters

TATAR WOŁOWY **38 PLN**
Beef tartare
cebula czerwona / ogórek kiszony / żółtko wędzone / chips lubczyk / ziemia jadalna / szpik
red onion / pickled cucumber / smoked yolk / lovage chips / edible soil / bone marrow
1, 3, 4, 7, 10

PSTRĄG **36 PLN**
Trout
ogórek świeży / szczypior / velout chrzanowy – maślanka / lody kiszony burak - wiśnia / chips z jęczmienia
fresh cucumber / chives / horseradish - buttermilk veloute / pickled beetroot – cherry ice cream / barley chips
1, 4, 7

Zupy
Soups

JARZYNOWA REKONSTRUKCJA **24 PLN**
Vegetable reconstruction
makaron warzywny / szparag / brukselka / rzodkiew
vegetable noodles / asparagus / brussels sprouts / radish
9

Sałatki
Salads

SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM **38 PLN**
Cesar salad with chicken
sałata rzymska / pomidory cherry / cebula czerwona / boczek
cos lettuce / cherry tomatoes / red onion / bacon
1, 3, 4, 7, 10

SAŁATKA CEZAR Z OŚMIORNICĄ **41 PLN**
Cesar salad with octopus
sałata rzymska / pomidory cherry/ cebula czerwona
cos lettuce / cherry tomatoes / red onion
1, 3, 4, 7. 10, 14

Dania główne
Main course

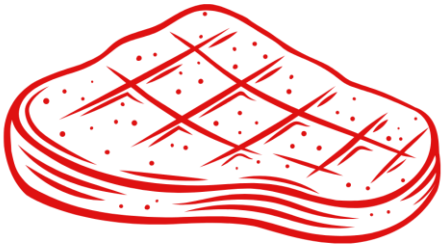
KURCZAK TUSZKA **52 PLN**
Chicken
fasola czarna / puree kukurydza / nać marchwi / Jus kurczak / chorizo
black beans / sweetcorn puree / carrot top / chicken Jus / chorizo
6, 7, 13

TOMAHAWK WIEPRZOWY **61 PLN**
Tomahawk pork chops
polenta z syfonu / mix sałat – bataty / pomidory concase / cebula perłowa / szparagi / rukola
polenta / mixed salad - sweet potatoes / tomato concasse / pearl onion / asparagus / rocket
7, 10

Ryby
Fish

POLĘDWICA Z DORSZA **64 PLN**
Cod loin
risotto kalafior – miso / białe dashi / por nori/ żel z kopru / demi glace wołowy / kruszonka parmezanowa
cauliflower – white miso dashi risotto / por nori / dill fluid gel / demi glace
1, 3, 4, 6, 7, 9

PSTRĄG TĘCZOWY **54 PLN**
Rainbow trout
emulsja topinambur / koper / koper włoski / pak choi / białe szparagi
Jerusalem artichocke / dill / fennel / pak choi / white asparagus
4, 7



AUTORSKIE MENU SZEFA KUCHNI

TURBINOWNIA
RESTAURACJA

Przystawki
Starters

KAWIOR ANTONIUS* **300 PLN**
Antonius caviar
gofr wytrawny / jajko / szczypior / crème fraise
savoury wafle / egg / chives / crème fraise
3, 4, 7, 12

*o dostępność zapytaj obsługę

Dania główne
Main course

STEK Z ROSTBEFU **91 PLN**
Roast beef
emulsja czosnek niedźwiedzi / ziemniaki parisienne / maniok / brukselka
ramson emulsion / parisienne potatoes / cassava / brussels sprout
7, 12

PIERŚ Z KACZKI **64 PLN**
Duck breast
bryndza -ziemniak – żurawina / puree owoce leśne / kimchi z kapusty czerwonej/ sos demi glace kaczka
sheepmilk – potato – cranberry / fruits of the forest puree / red cabbage kimchi / duck demi glace
1, 3, 9, 12

SCHAB Z DZIKA **86 PLN**
Wild boar loin
krupniok / sos rokitnik – musztarda / kiszony świerk / gratina burak / botwina siekana
black pudding / sea buckthorn sauce / pickled spruce / beetroot gratin / chooped beetroot leaves
1, 3, 7, 9, 12

RAMEN ALA PAŁUCKI **59 PLN**
Pałuki ramen noodles
Boczek / krewetka 16/20 / bambus / kapusta rzymska / pak choi / szpinak/ chili
bacon / shrimp 16/20 / bamboo / cos lettuce / pak choi / spinach/ chili
1, 2, 3, 9, 12

Desery
Desserts

JABŁKO - MIĘTA **19 PLN**
Apple - mint
jabłko w żelu / kruche ciasto / granita miętowa / mięta
apple in gel / shortcrust pastry / mint granita / mint
1, 3, 5, 6, 7, 12

KREM WIŚNIOWY **18 PLN**
Cherry cream
ciasto czekoladowe / żel jagodowy / syrop gruszkowy / beza
chocolate cake / blueberry fluid gel / pear syrup / meringue
1, 3, 5, 6, 7, 12

Alergeny I Allergen
1 gluten, **2** skorupiaki / shellfish, **3** jaja / eggs, **4** ryby / fish, **5** orzeszki ziemne / peanuts, **6** soja / soya, **7** białka mleka i laktoza / milk protein and lactose, **8** orzechy / nuts, **9** seler /celery, **10** gorczyca / charlock, **11** ziarna sezamu / sesame seeds, **12** dwutlenek siarki / sulphur dioxide, **13** łubin / lupin, **14** mięczaki / mollusc, **15** grzyby / mushrooms

Danie bezglutenowe
Gluten free course



ALKOHOLE

TURBINOWNIA
RESTAURACJA

Piwo butelkowe

Pniewskie Lager | 0,5l	**12 PLN**
Pniewskie Pils | 0,5l	**12 PLN**
Pniewskie Miodowe | 0,5l	**14 PLN**
Pniewskie Pszeniczne | 0,5l	**14 PLN**
Kujawskie Jasne | 0,5l	**12 PLN**
Kujawskie Bursztynowe | 0,5l	**12 PLN**
Kujawianka Pomarańczowa | 0,5l	**12 PLN**
Kujawskie Ciemne Irlandzkie | 0,5l	**14 PLN**
Lech bezalkoholowy | 0,33l	**11 PLN**

Piwo lane

Tyskie 0,3l | 0,5l	**10 | 14 PLN**
Sok do piwa	**1 PLN**

Whisky & Whiskey

Ballantine's | 40ml	**13 PLN**
Johnnie Walker Red | 40ml	**13 PLN**
Johnnie Walker Black | 40ml	**22 PLN**
Jameson | 40ml	**15 PLN**
Jim Beam | 40ml	**15 PLN**
Jim Beam Black | 40ml	**20 PLN**
Chivas 12yo | 40ml	**22 PLN**
Chivas Extra | 40ml	**26 PLN**
Chivas 18yo | 40 ml	**37 PLN**
Jack Daniel's | 40ml	**22 PLN**
Jack Daniel's Rye | 40ml	**24 PLN**
Jack Daniel's SB | 40ml	**36 PLN**
Woodford Ray| 40ml	**36 PLN**
Woodford Reserve| 40ml	**36 PLN**
The Benriach 10yo | 40ml	**39 PLN**
The Benriach 12yo | 40ml	**42 PLN**
Glendronach 12yo | 40ml	**33 PLN**
Glendronach 15yo | 40ml	**42 PLN**
Glendronach 21yo | 40ml	**99 PLN**

Gin

Lubuski | 40 ml	**12 PLN**
Bombay Sapphire| 40ml	**20 PLN**

Tequila

Sierra Silver | 40 ml	**15 PLN**
Sierra Gold | 40ml	**17 PLN**
Herradura Reposado| 40ml	**33 PLN**

Wódka

Wyborowa | 40ml	**9 PLN**
Żubrówka czarna | 40ml	**10 PLN**
Finlandia | 40ml	**10 PLN**
Belweder | 40ml	**29 PLN**
Gessler	

Drinki

WHISKY SOUR **21 PLN**
Johnnie Walker Red / cytryna / cukier / angrostura

CUBA LIBRE **21 PLN**
Havana 3 / pepsi / limonka

MOJITO **21 PLN**
Havana 3 / woda gazowana / limonka / cukier

TEQUILA SUNRISE **21 PLN**
Sierra silver / sok pomarańczowy / grenadine

APEROL SPRITZ **21 PLN**
Prosseco / aperol / woda gazowana

MARGARITA **21 PLN**
Sierra silver / cointreau / limonka

