



TURBINOWNIA

RESTAURACJA

Przystawki

Starters

TATAR WOŁOWY 41 PLN

Beef tenderloin tatar
Żółtko/ kurki/ parmezan
Egg yolk/ chanterelle mushrooms/ parmesan cheese
1, 3, 7, 10, 15

TATAR Z SELERA 36 PLN

Celeriac tatar
Tortilla/ topinambur/ palony seler
Tortilla/ jerusalem artichoke/ roasted cheese
7, 9

PAPRYKARZ „ALA PAŁUCKI” 42 PLN

Paprikash „a’la Pałuki
Łosoś/ kapary/ wasabi
Salmon/ capers/ wasabi
2, 3, 4

SAJGONKI WARZYNNE 39 PLN

Vegetable spring rolls
Brukiew/ dynia/ imbir
Swede/ pumpkin/ ginger

CUKROWNIA
Kawior Antonius* 300 PLN

Antonius caviar*
Gofr/ jajko/ szczypior/ crème fraise
Waffle/ egg/ chives/ crème fraise
1, 3, 4, 7

Sałatki

Salads

CEZAR Z KURCZAKIEM/PRZEGRZEBKAMI

Cesar salad with chicken/scallops 41/49 PLN
Sałata rzymska/ pomidor cherry/ anchois/ cebula
czerwona/ boczek
Romaine lettuce/ cherry tomatoes/ anchois./ red
onion/ bacon
1, 4, 3, 7

Zupy

Soups

KREM Z CZOSNKU 24 PLN

Garlic cream
Cebula/ feta/ kiszony czosnek
Onion/ feta cheese/ pickled garlic
1, 7

ZUPA TAJSKA 29 PLN

Thai soup
Gęś/ pak choi/ kietki mung
Goose/ pak choi/ mung bean sprouts
1, 7, 9, 15

KREM Z ZIELONYCH WARZYN 24 PLN

Green vegetable cream
Bazylia/ porzeczka/ czerwony pieprz
Basil/ currants/ red pepper

Restauracja Turbiniownia

Restauracja a’la carte Turbinownia zlokalizowana jest w byłej elektrowni zasilającej dawną fabrykę cukru. Specjalnością zakładu są dania kuchni staropolskiej w połączeniu o smaki i przyprawy kuchni azjatyckiej podawane nowoczesnym wydaniu , produkty które wykorzystywane są na kuchni pochodzą od regionalnych dostawców

Turbinownia Restaurant

The à la carte Turbinownia restaurant is located in a power station that formerly supplied a sugar factory. The restaurant specialises in classic Polish cuisine served in a modern way. They are enriched by the spices and flavours of Asian cuisine. Everything used in the kitchen comes from regional suppliers and manufacturers.

Dania główne

Main course

PIERŚ Z KOSTKĄ Z KURCZAKA KUKURYDZIANEGO

Cubed corn chicken breast 61 PLN
Risotto/ kukurydza/ szafran
Risotto/ corn/ saffron
1, 7

KARKÓWKA ZE ŚWINKI PAŁUCKIE 59 PLN

Pałuki pork neck
Assiette z ziemniaka/ kapusta biała/ boczek
Potato assiette/ white cabbage/ bacon
7

PIERŚ Z KACZKI 69 PLN

Duck breast
Kaszanka/ pomarańcz/ kapusta czerwona
Kaszanka black pudding/ orange/ red cabbage
1, 3, 9

ŻEBRO WOŁOWE 79 PLN

Beef rib
Burak/ seler/ śliwowica
Beetroot/ celeriac/ slivovitz
1, 3, 9

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ 139 PLN

Beef tenderloin steak
Ravioli/ grzyby/ trufla
Ravioli/ mushrooms/ truffle
1, 3, 9, 15

RAMEN „ALA PAŁUCKI” 61 PLN

Ramen a’la Pałuki
Polik wołowy/ kapusta czerwona/ ogórek świeży
Beef tenderloin/ red cabbage/ fresh cucumber
1, 3, 9

RISOTTO BIANCO 46 PLN

Risotto bianco
Seler/ kalafior/ trufla
Celeriac/ cauliflower/ truffle
7, 9

Ryby

Main course

FILET Z HALIBUTA 67 PLN

Halibut fillet
Skorzonera/ fenkuł/ bocznik królewski
Black salsify/ fennel/ king trumpet mushroom
4, 7, 14, 15

STEK Z TUŃCZYKA 89 PLN

Tuna steak
Pietruszka korzeń/ cukinia/ rzodkiew takuan
Parsley root/ courgettes/ takuan radish
4, 9, 11

Desery

Desserts

CREMEUX CZEKOLADOWE 29 PLN

Chocolate cremeux
Beza/ pomarańcz/ chili/ brownie
Meringue/ orange/ chilli/ brownie
3, 7

SERNIK BOROWIKOWY 27 PLN

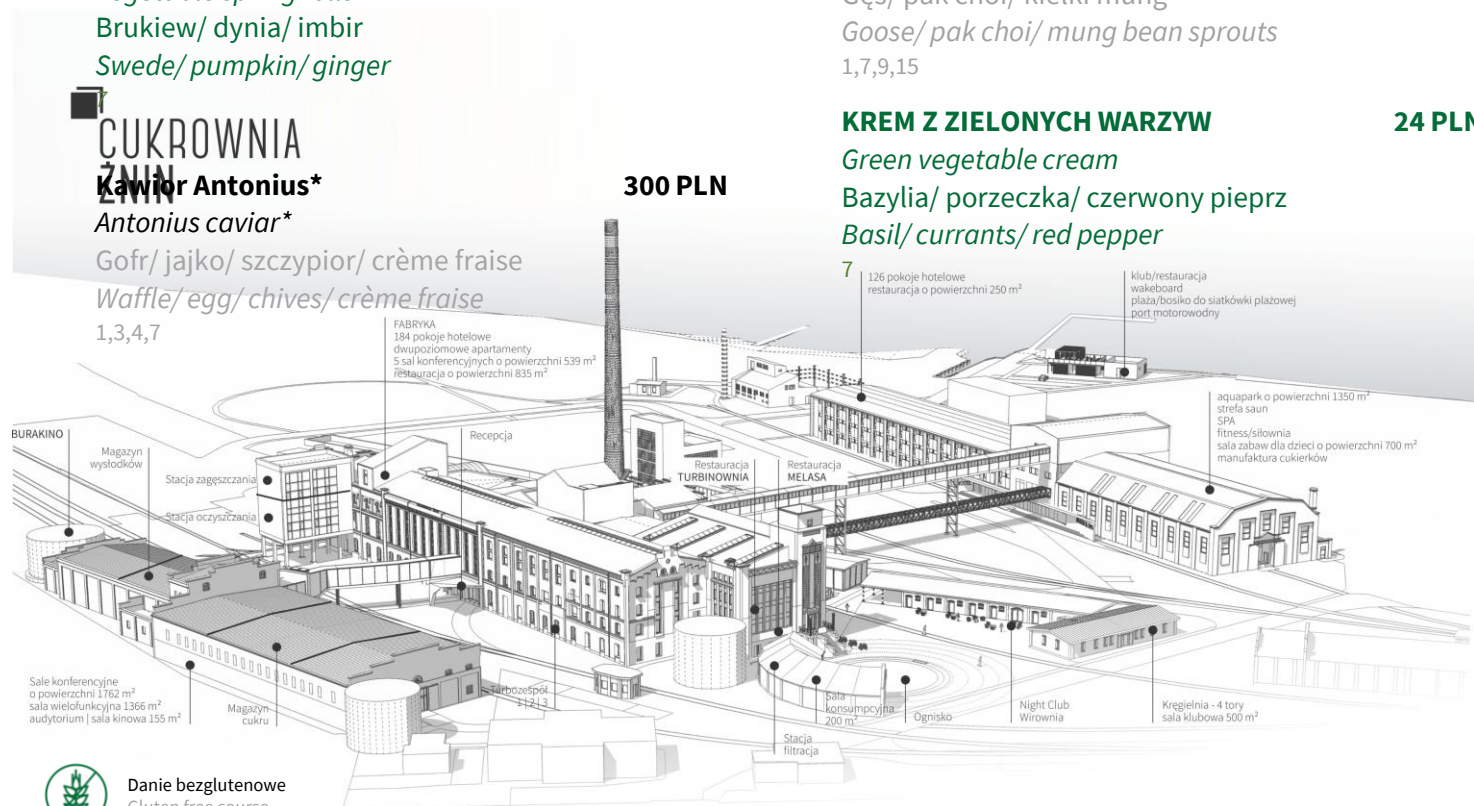
Boletus cheesecake
Jagoda/ cynamon/ listek cygaretkowy
Berries/ cinnamon/ cigarette pastry leaf
3, 7

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 tubin / lupin, 14 mięczaki / mollusc, 15 grzyby / mushrooms



Danie bezglutenowe
Gluten free course



NAPOJE

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 zimowa 0,36 l	16 PLN
winter tea	
Earl Grey z Jaggerem 0,36 l	18 PLN
Earl Grey Tea with Jagger	
Grzane wino 0,3 l	20 PLN
mulled wine	
Gorąca czekolada 0,2 l	16 PLN
hot Chocolate	
Herbata pellavi 0,36 l	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

ALKOHOLE

Piwo butelkowe

Pniewskie Lager 0,5l	14 PLN
Pniewskie Pils 0,5l	14 PLN
Pniewskie Miodowe 0,5l	16 PLN
Pniewskie Pszeniczne 0,5l	18 PLN
Kujawskie Jasne 0,5l	14 PLN
Kujawskie Bursztynowe 0,5l	14 PLN
Kujawianka Pomarańczowa 0,5l	16 PLN
Kujawskie Ciemne Irlandzkie 0,5l	16 PLN
Lech bezalkoholowy 0,33l	12 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
Gessler 40ml	14 PLN
Belweder 40ml	29 PLN

Drinki

WHISKY SOUR	23 PLN
Johnnie Walker Red / cytryna / cukier / angrostura	
CUBA LIBRE	23 PLN
Havana 3 / pepsi / limonka	
MOJITO	23 PLN
Havana 3 / woda gazowana / limonka / cukier	
TEQUILA SUNRISE	30 PLN
Sierra silver / sok pomarańczowy / grenadine	
APEROL SPRITZ	30 PLN
Prosecco / aperol / woda gazowana	
MARGARITA	23 PLN
Sierra silver / cointreau / limonka	

Wino domu

Conquesta 0,12l 0,75l	12 PLN 49 PLN
Chardonnay Cabernet Sauvignon	