

MENU RESTAURACYJNE

Restaurant menu



TURBINOWNIA RESTAURACJA

Przystawki

Starters

TATAR Z POLĘDWICY WOŁOWEJ  **38 PLN**
ogórek kiszony / cebula czerwona / żółtko w żelu /
majonez grzybowy / piklowane warzywa sezonowe /
chips z musztardy francuskiej
BEEF TARTARE / PICKLED CUCUMBER / RED ONION / YOLK IN GEL /
MUSHROOM MAYONNAISE / SEASONAL PICKLED VEGETABLES /
FRENCH MUSTARD CRISP
3, 7, 10

ŚLEDŹ MARYNOWANY  **36 PLN**
cebula czerwona / burak kiszony / majonez / wasabi /
biała rzepa / puree z mandarynki
PICKLED HERRING / RED ONION / PICKLED BEETROOT /
MAYONNAISE / WASABI / WHITE RADISH / MANDARIN PURÉE
3, 4, 7

POMIDORY WIELU ODMIAN   **36 PLN**
esencja z pomidorów i malin / ptasie mleczko z koziego sera /
emulsja szczypiorkowa
TOMATOES SELECTION / TOMATO AND RASPBERRY ESSENCE /
GOAT CHEESE MARSHMALLOW / CHIVE EMULSION
7, 8

ŁOSOŚ GRAVLAX  **39 PLN**
creme faise / rzepa / kawior z pstrągą /
oliwa szczypiorkowo-cytrynowa / ziemia jadalna
SALMON GRAVLAX / CREME FRAICHE / TURNIP / TROUT CAVIAR /
CHIVES AND LEMON OIL / EDIBLE SOIL
2, 3, 4, 10

PIEROGI Z JELENIEM **42 PLN**
puree kapusta czerwona / grzyby / creme fraise wędzony
VENISON DUMPLINGS / RED CABBAGE PUREE / MUSHROOMS /
SMOKED CREME FRAICHE
1, 3, 7

Sałatki

Salads

SALAŃKA CEZAR Z KURCZAKIEM **34 PLN**
KALMARAMI **39 PLN**
sałata rzymska / pomidory cherry / cebula czerwona /
boczek / sos anchois
CESAR SALAD WITH CHICKEN OR CALAMARI / COS LETTUCE /
CHERRY TOMATOES / RED ONION / BACON / ANCHOVY SAUCE
1, 3, 4, 7, 10

SALAŃKA Z POLĘDWICZKĄ Z KACZKI  **38 PLN**
vinegret czarny bez-żurawina / figa / burak / granat
SALAD WITH DUCK TENDERLOIN / ELDER AND CRANBERRY
VINEGRET / FIG / BEETROOT / POMEGRANATE
7

Zupy

Soups

CONSOME Z KACZKI **22 PLN**
pierożki z kaczką i sosem hoisin / marchew
DUCK CONSOMME / DUCK AND HOISIN DUMPLINGS / CARROT
1, 3, 9

BULION GRZYBOWY   **24 PLN**
borowik / podgrzybek / wędzony creme fraiche
MUSHROOM CONSOMME / PORCINI MUSHROOM / BOLETE
MUSHROOM / SMOKED CREME FRAICHE
7, 9

KREM Z BURAKA **18 PLN**
kroket ziemniak - twaróg / ogony wołowe / fasola czerwona
BEETROOT SOUP / POTATO CROQUETTE WITH COTTAGE CHEESE /
OXTAIL / RED KIDNEY BEANS
1, 3, 7

Dania główne

Main courses

PIERŚ Z KURCZAKA KUKURYDZIANEGO **48 PLN**
kopytka parmezanowe / puree dynia - batat /
mix grzybów sezonowych / marchew baby
CORN CHICKEN BREAST / PARMESAN DUMPLINGS /
PUMPKIN AND SWEET POTATO PUREE / SEASONAL MIXED
MUSHROOMS / BABY CARROT
1, 3, 7

SCHAB Z ŻEBERKIEM **44 PLN**
puree ziemniaczane / kapusta zasmażana / prażynka
PORK CHOP WITH RIB / POTATO PUREE / STEWED SAUERKRAUT /
CRISP
1, 7

PIERŚ Z KACZKI **61 PLN**
bryndza - ziemniak - żurawina / kiszonki / puree owoce leśne /
demi glace z czarnym bzem / surówka z czerwonej kapusty
DUCK BREAST / SHEEPMILK CHEESE - POTATO - CRANBERRY /
PICKLED VEGETABLES / FRUITS OF THE FOREST PUREE /
DEMI GLACE WITH ELDER / RED CABBAGE
7

POLĘDWICA WOŁOWA **91 PLN**
pyra z gzikiem / kolba kukurydzy /
sos tymiankowo - pieprzowy
BEEF STEAK / BAKED POTATO WITH COTTAGE CHEESE / CORN ON
THE COB / THYME AND PEPPER SAUCE
7

POLĘDWICA Z JELENIA  **109 PLN**
puree seler - pigwa / por baby / burak baby / bocznik
królewski / sos z czarnej porzeczki i Porto
DEER SIRLOIN / CELERIAC AND QUINCE PUREE / BABY LEEK / BABY
BEATROOT / KING OYSTER MUSHROOM / BLACK CURRANT AND
PORTO SAUCE
7, 9

Ryby

Fish

ŁOSOŚ FILET  **49 PLN**
velout skorzonera - trawa cytrynowa - kolendra / groszek /
dziki brokuł / soczewica czarna / emulsja cytrynowa
SALMON FILLET / BLACK SALSIFY - LEMON GRASS - CORIANDER
VELOUTÉ SAUCE / PEAS / WILD BROCCOLI / BLACK LENTILS /
LEMON EMULSION
4, 7, 9

SANDACZ FILET  **42 PLN**
sos szyjki rakowe / gotąbek warzywny / komosa
ZANDER FILLET / CRAYFISH ELEMENTS SAUCE /
STUFFED CABBAGE / QUINOA
2, 4, 7

Makarony / Risotto

Pasta / Risotto

RISOTTO BURACZANE **38 PLN**
espuma malinowa / 3 rodzaje buraków /
ptasie mleczko z koziego mleka
BEETROOT RISOTTO / RASPBERRY ESPUMA / 3 DIFFERENT TYPES
OF BEETS / GOAT MILK CHEESE MARSHMALLOW
7

MAKARON ALA RAMEN PAŁUCKI **48 PLN**
wołowina / makaron udon / warzywa sezonowe
PAŁUKI RAMEN NOODLES / BEEF / UDON NOODLES /
SEASONAL VEGETABLES
1, 3, 7, 9, 11

Desery

Desserts

CURD MARAKUJA **24 PLN**
żel marakuja / popcorn / listki cygaretkowe /
kruszonka kakaowa/ sezamek
PASSION FRUIT CURD / PASSION FRUIT FLUID GEL / POPCORN /
CIGARILLOS LEAVES / CACOA CRUMBLE / SESAME
1, 3, 6, 7, 8, 12

CHANTILLY ORZECHOWY **22 PLN**
kruszonka karmelowa / żel gruszkowy / filo / chips ryżowy
CHANTILLY NUT / CARAMEL CRUMBLE / PEAR GEL / FILO PASTRY /
RICE CHRISP
1, 3, 6, 7, 8

BRIOCHE **21 PLN**
czekolada / sos waniliowy / gruszka / puder z czekolady /
żel malinowy
BRIOCHE / CHOCOLATE / VANILLA SAUCE / PEAR /
CHOCOLATE POWDER / RASPBERRY GEL
1, 3, 5, 6, 7, 8

Napoje sezonowe

Seasonal drinks

LEMONIADA SMAKOWA | 0,2L | 1L **8 PLN | 20 PLN**
Zapytaj o smak kelnera
FLAVORED LEMONADE / ASK THE WAITER ABOUT THE TASTE

GRZANIEC | 0,3L **16 PLN**
MULLED WINE

CZEKOLADA Z PIANKAMI | 0,2L **16 PLN**
śmietanka / mleko / czekolada / pianki
HOT CHOCOLATTE WITH MARSHMALLOW / CREAM OR MILK /
MILK / CHOCOLATTE / MARSHMALLOW

HERBATA ZIMOWA Z JABŁKIEM | 0,36L **14 PLN**
herbata miętowa / jabłko / cynamon / cytrusy
WINTER TEA WITH APPLE / MINT TEA / APPLE / CINNAMON /
CITRUS

EARL GREY Z JAGEREM | 0,36L **18 PLN**
herbata earl grey / jagermeister / miód / cytrusy
EARL GREY TEA / JAGERMEISTER / HONEY / CITRUS

 Danie wegetariańskie
Vegetarian course

 Bez glutenu
Gluten free

Alergeny | 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 łupin / lupin, 14 mięczaki / mollusc

GODZINY OTWARCIA RESTAURACJI
OPENING HOURS

Niedziela - Czwartek | Sun. - Thu. 13:00-21:00
Piątek - Sobota | Fri. - Sat. 13:00-22:00

REZERWACJE
TABLE BOOKING
tel. +48 52 506 5790

MENU RESTAURACYJNE

Restaurant menu



TURBINOWNIA RESTAURACJA

Napoje ciepłe

Hot drinks

HERBATA PALLAVI DZBANEK	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 SMAKOWA	18 PLN
FLAVORED LATTE	

Napoje zimne

Cold drinks

PEPSI / PEPSI MAX / MIRINDA / 7UP 0,2L	8 PLN
LIPTON ICE TEA 0,2L	8 PLN
cytryna / brzoskwinia / zielona herbata LEMON / PEACH / GREEN TEA	
SCHWEPPES 0,2L	8 PLN
tonic / bitter lemon / lemon	
SOK TOMA 0,2L	8 PLN
pomarańcz / jabłko / pomidor / porzeczka TOMA JUICE / ORANGE / APPLE / TOMATO / BLACK CURRANT /	
WODA MINERALNA 0,3L	6 PLN
niegazowana / gazowana STILL / SPARKLING WATER	
KARAFKA WODY 1L	12 PLN
STILL / SPARKLING WATER	
LEMONIADA 0,25L 1L	8 PLN 20 PLN
LEMONADE	
ŚWIEŻO WYCISKANY SOK 0,25L	16 PLN
pomarańcz / grejpfrut FRESH FRUIT JUICE / ORANGE / GRAPEFRUIT	

Wino domu

House wines

WINO PÓŁWYTRAWNE	120ml 750ml 11 PLN 49 PLN
czerwone / białe SEMI DRY / RED / WHITE	
FRIZANTE	120ml 1L 11 PLN 45 PLN
Więcej pozycji w naszej karcie win	
MORE OPTIONS IN OUR VINE CART	

Piwo lane

Draft beer

ŻYWIEC 0,3L 0,5L	10 PLN 14 PLN
SOK DO PIWA	1 PLN
BEER SYRUP	

Piwo butelkowe

Bottled beer

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	13 PLN
KUJAWSKIE CIEMNE IRLANDZKIE 0,5L	14 PLN
ŻYWIEC BEZALKOHOLOWY 0,33L	11 PLN
ALKOHOL FREE BEER	

Wódka czysta

Vodka

WYBOROWA 40ml	9 PLN
FINLANDIA 40ml	10 PLN
ŻUBRÓWKA CZARNA 40ml	10 PLN
BELVEDER 40ml	29 PLN

Koktajle alkoholowe

Drinks

WHISKEY SOUR	21 PLN
Johnnie Walker / cytryna / cukier / Angostura JOHNNIE WALKER / LEMON / SUGAR / ANGOSTURA	
CUBA LIBRE	21 PLN
Havana / Cola / limonka HAVANA / COLA / LIME	
MOJITO	21 PLN
Havana 3 / woda gazowana / limonka / mięta / cukier HAVANA 3 / SPARKLING WATER / LIME / MINT / SUGAR	
MARGARITA	21 PLN
Omleca Blanco / Cointreau / limonka OMLECA BLANCO / COINTREAU / LIME	
TEQUILA SUNRISE	21 PLN
Sierra Silver / sok pomarańczowy / grenadine SIERRA SILVER / ORANGE JUICE / GRENADINE	
APEROL SPRITZ	21 PLN
Prosecco / Aperol / woda gazowana PROSECCO / APEROL / SPARKLING WATER	

GODZINY OTWARCIA RESTAURACJI OPENING HOURS

Niedziela - Czwartek Sun. - Thu.	13:00-21:00
Piątek - Sobota Fri. - Sat.	13:00-22:00

REZERWACJE TABLE BOOKING tel. +48 52 506 57 90

