

Bez wychodzenia z pracy lub domu, pod same drzwi
lub z odbiorem własnym w Hotelu FILMAR****

#WspieramGastroTorun

29 zł
zestaw




MISTRZOWSKI OBIAD W DWÓCH SETACH!

#WspieramGastroTorun

Skomponuj swój własny 2-daniowy zestaw obiadowy w cenie 29 zł. Oferta obowiązuje od poniedziałku do piątku w opcji odbioru osobistego lub dowozu.

#WspieramGastroTorun



 **pobierz formularz
zamówienia**

Skomponuj swój własny dwudaniowy zestaw (zupa + danie główne)

ZUPY (1 do wyboru):

- Chłodnik litewski według tradycyjnej receptury
- Rosół z domowym makaronem
- Żurek kujawski z kielbasą i jajkiem
- Krem z młodych pomidorów z płatkami migdała

DANIA GŁÓWNE (1 do wyboru):

- Karkówka z grilla z warzywami, ziemniak opiekany, sos czosnkowy
- Gołąbki z młodej kapusty, brokuł, ziemniak puree
- Mini burger wołowy w maślanej bułce, frytka stekowa, surówka coleslaw
- Talerz Krzyżaka: jajko sadzone (2 szt.), chips z bekonu, młode ziemniaki, mizeria
- Wątróbka drobiowa z jabłkiem i tymiankiem, ziemniak z wody, surówka
- Dorsz w panierce, frytka stekowa, sałatka
- Makaron spaghetti aglio e olio z czosnkiem, papryczką piri piri i natką pietruszki
- Pierogi z mięsem i okrasą (8 szt.)
- Pierogi ruskie z cebulką prażoną (8 szt.)
- Pierogi ze szpinakiem i sosem serowym (8 szt.)
- Pierogi z truskawkami oraz kwaśną śmietaną (7 szt.)
- Wiosenna sałatka ze szparagami, świeżymi warzywami, owocami, jajkiem poche w panierce oraz winogretem
- Sałatka Cesar z bekonem, kurczakiem, mini crotonsami oraz duetem sosów

Zamówienia można składać pod numerem telefonu 56 66 94 973 lub przez restaurację on-line

Sposób realizacji zamówienia:

- **odbiór osobisty,**

- **dowóz:**

* **do 5 km od Hotel**

- 10 zł przy zamówieniu o wartości min. 50 zł

- gratis przy zamówieniu o wartości pow. 100 zł

* **od 5 do 8 km od Hotelu**

- 15 zł przy zamówieniu o wartości min. 50 zł

* **od 8 do 10 km od Hotelu**

- 18 zł przy zamówieniu o wartości min. 50 zł



Hotel Filmar****
ul. Grudziądzka 39-43, 87-100 Toruń
tel. 56 66 94 973
e-mail: repcja@hotelfilmar.pl



MENU RESTAURACJI ON-LINE

ZIMNE PRZYSTAWKI

- Paszтет wegański z soczewicy, gruszek, cebuli oraz suszonego pomidora, na musie z regionalnej wiśni 17 zł
- Śledź holenderski na trzech salsach (marynowane buraki i grzyby shimeji/pieczona gruszka, koper włoski, cytryna /cebulka, szalwia, seler naciowy, oliwa) 19 zł
- Carpaccio z gęsi zagrodowej z żurawiną, musem z czeremchy, rukolą, parmigiano reggiano oraz sosem tuńczykowym 22 zł
- Łosoś wędzony na puree z groszku z karmelizowanym orzechem oraz pieczoną rzodkiewką 23 zł
- Tatar z polskiej wołowiny z tradycyjnymi dodatkami i odrobiną najlepszej oliwy z oliwek 28 zł
- Klasyczne carpaccio z polędwicy polskiej z włoskim serem, rukolą i sosem balsamicznym, z oliwą z pierwszego tłoczenia 29 zł

CIEPŁE PRZYSTAWKI

- Wątróbka drobiowa na pietruszkowej polencie z karmelizowaną szalotką oraz puree z zielonego jabłka 18 zł
- Bakłażan w ziołowej otoczce z boczniakami, kozim serem i klasycznym sosem pomidorowym 25 zł
- Łosoś wędzony na hreczanykach wegańskich, z blanszowanym szpinakiem oraz ogórkową pianką 19 zł
- Krewetki hiszpańskie z bagietką oraz pomidorkiem koktajlowym i szpinakiem 35 zł

ZUPY

- Rosół z kluseczkami i warzywami na domowej kurze 12 zł
- Pływają w barszczu kołduny 13 zł
- Prawdziwy żur na leśnych grzybach z białą kielbasą i wiejskim jajem 15 zł
- Zupa rybna z rejonu Bałkanów, z glonami wakame oraz oliwą pietruszkową 17 zł
- Zupa krewetkowa z rettangoloni z krewetkami i pesto 22 zł

RYBY I OWOCE MORZA

- Halibut pieczony na pęczotto z młodym brokulem 37 zł
- Dorsz z kruszonką orzechową, młodym ziemniakiem oraz młodymi warzywami i sosem porowym 39 zł
- Sandacz sous vide na makaronie orzo ze szpinakiem, z zielonymi warzywami (romanesco, brokuł, szparagi, groszek) 38 zł
- Łosoś na kuskusie izraelskim ze szpinakiem i suszonymi pomidorami, z sosem z ogórka kiszzonego, z puree z zielonego kalafiora oraz młodą marchewką 39 zł
- Mule z pomidorkami concasse, świeżą natką pietruszki i grzanką ziołową 32 zł

DANIA GŁÓWNE

- Kotlety z warchlaka z kością na zasmażanej kapuście, z ziemniakiem z wody oraz puree z buraka 28 zł
- Filet z kurczaka supreme z łatką grillowany z warzywami z grilla, puree pietruszkowym oraz sosem z miodu spadziowego 31 zł
- Polędwiczka wieprzowa na sosie pieprzowym z zielonymi warzywami oraz ziemniakiem hasselblack 37 zł
- Golonka gotowana sous vide w piwie, podawana na kujawski sposób z pęczakiem i fasolką szparagową 38 zł
- Poliki wieprzowe duszone w czerwonym winie, na puree ziemniaczanym z pietruszką oraz glazurowanymi buraczkami 39 zł
- Duszona gęś z masłem i tymiankiem z czerwoną kapustą po kujawsku i smażonymi kopytkami 42 zł
- Kaczka po kujawsku, na szpinakowej klusce śląskiej, z modrą kapustą, winnym jabłkiem rajskim oraz sosem wiśniowym 49 zł
- Żebro wieprzowe pieczone w bejcy na słodko z nutą chili, podane z pieczonym ananasem oraz sałatką ziemniaczaną ze szczypiorem 36 zł
- Paella hiszpańska z warzywami, owocami morza (małże holenderskie, krewetki) i kurczakiem na patelni serwowana 79 zł

MAKARONY

- Trzykolorowe spaghetti z ratatouille i sosem pomidorowym oraz serem parmigiano reggiano 21 zł
- Pappardelle z polędwiczką wieprzową, suszonym pomidorem oraz sosem grzybowym z lekką nutą trufli 27 zł
- Spaghetti aglio e olio z czosnkiem, papryczką piri - piri, parmezanem, pietruszką posypane, do wyboru:
 - czyste aglio e olio z czosnkiem, papryczką piri-piri, pietruszką posypane 16 zł
 - z kurczakiem i pomidorkami koktajlowymi 24 zł
 - z krewetkami 4 szt. (Black Tiger) 35 zł

SALAŁY

- Sałatka ze świeżego szpinaku, malin, sera lazur oraz pestek słonecznika z malinowym winegretem podana 21 zł
- Sałata z rilettes z kaczki, rajsłym jabłuszkim marynowanym według staropolskiej receptury z winegretem żurawinowym i chia 23 zł
- Sałata rzymska z grillowanym kurczakiem, bekonem i krotkami 24 zł
- Sałata wegańska z awokado, szpinakiem, prażoną pestką słonecznika, cebulą czerwoną, marynowanym boczkiem, piklowaną okrą, pieczoną gruszką i winegretem miętowym 24 zł


PIEROGI

- Pierogi ruskie z chrupiącą cebulką i natką pietruszki (8 sztuk) 19 zł
- Mięsne pierogi cielęco-wieprzowe dobrze okraszone (8 sztuk) 21 zł
- Pierogi z kiszoną kapustą i suszonymi grzybami z chrupiącą cebulką (8 sztuk) 21 zł
- Pierogi ze szpinakiem na sosie serowym z suszonym pomidorkiem podane (8 sztuk) 23 zł
- Pierogi z gęsiną ze skwarkami (8 sztuk) 27 zł

DESERY

- Torcik z czekolady pomarańczowej z pralinowym spodem 16 zł
- Sernik ricotta na ciasteczkowym spodzie oprószonego cynamonem 16 zł

RESTAURACJA ON-LINE

Zamów wymienione dania z naszej karty menu klikając na ikonę  na naszej stronie:

www.hotelfilmar.pl



sprawdź ofertę

