



T U M S K A

GALERIA I RESTAURACJA

Witamy! Welcome! Willkommen!

Szanowni Goście,

z przyjemnością przedstawiamy Państwu Restaurację Tumską. Zawarte w niej potrawy kuchni staropolskiej wzbogacamy sezonowymi przysmakami oraz nutką naszych autorskich pomysłów. Przygotowujemy je zgodnie z najlepszą tradycją kulinarną i wyłącznie z najwyższej jakości, świeżych, naturalnych produktów. Uzupełnieniem oferty dań są napoje gorące i zimne oraz wyborne alkohole. We wnętrzach Restauracji mogą Państwo delektować się nie tylko smakiem serwowanych potraw, ale również podziwiać cykliczne ekspozycje artystyczne i uczestniczyć w wydarzeniach kulturalnych. Restauracja, Galeria Tumska" to miejsce, które łączy sztukę z miłością do gotowania. Życzymy Państwu wspaniałych wrażeń!

Dear Guests,

It is with pleasure that we present you with the Tumska Restaurant. We offer traditional Polish cuisine enriched with seasonal delicacies and a touch of our original ideas. The dishes are prepared according to the best traditional recipes, only from fresh and natural products of the highest quality. The offer is complemented by hot and cold drinks and fine spirits. In the Restaurant, our Guests can enjoy not only the taste of the dishes served, but also cyclical artistic exhibitions and cultural events. The "Galeria Tumska" Restaurant is a place that combines art with love for cooking. We wish you a pleasant experience!

Sehr geehrte Gäste,

mit Vergnügen stellen wir Ihnen die Speisekarte unseres Restaurants „Galeria Tumska" vor. Sie beinhaltet Gerichte der altpolnischen Küche, die wir mit Saisonleckerbissen und eigenen Ideen bereichern. Wir bereiten sie zu nach bester kulinarischer Tradition und ausschließlich aus frischen und natürlichen Produkten höchster Qualität. Als Ergänzung des Speiseangebots finden Sie warme und kalte Getränke, sowie ausgesuchte alkoholische Getränke. Im Inneren des Restaurants können Sie nicht nur die servierten Gerichte genießen, sondern auch regelmäßig wiederkehrende künstlerische Ausstellungen bewundern und an kulturellen Ereignissen teilnehmen. Das Restaurant, Galeria Tumska" ist ein Ort, der Kunst mit der Liebe zum Kochen verbindet. Wir wünschen Ihnen großartige Eindrücke!

Lista alergenów dostępna u obsługi.

Ceny podane w karcie są cenami brutto w walucie polski złoty.

Przy grupach powyżej 10 os. doliczamy service charge w wysokości 10 %

Do dań na wynos doliczamy 1 zł. za opakowanie

PRZYSTAWKI

STARTERS

TATAR WOŁOWY 150 g	Tatar wołowy / żółtko / marynowane ogórki / cebula szalotka / musztarda francuska / puder grzybowy / pieczywo własnego wypieku 1,3,6,7,10	49
BEEF TARTARE	Beef tartare, egg yolk, pickled cucumber, onion, french mustard, mushroom powder / home made bread.	
“PYRA Z GZIKIEM”(V) 150 g	Pieczone ziemniaki z wędzonym farszem / gzik / rzodkiewka / szczypiorek / zielona oliwa 1,3,7 Baked potatoes with smoked filling / cottage cheese / radish / chives / green olive oil	28
TUMSKA KACZKA 200 g	Brioche smażona w jajku / rilletes z kaczki i kaszanki / jeżyny w winie / ogórek konserwowy 1,3,7,10,12	38
TUMSKA DACK	Brioche fried in egg / duck and blood sausage rilletes / blackberries in wine / pickled cucumber	
ŚLEDŹ 150 g	Śledź / śmietana z miodem i chrzanem / jabłko / puder koperkowy / pieczywo własnego wypieku 1,7,12	
HERRING	Herring / cream with honey and horseradish / apple / dill powder / homemade bread	36

ZUPY

SOUPS

ŻUR
330 ml

Żur na naszym zakwasie / biała kielbasa / wędzonym boczek / suszony podgrzybek / puree ziemniaczane gotowane jajko / świeżo starty chrzan.
1,3,7,9,12

29

SOUR RYE SOUP

Soup with homemade sourdour / white sausage / smoked bacon / dried mushrooms (bolete) / mashed potato / boiled egg / grated horseradish.

CZERNINA
330 ml

Krem z czerniny / morele / krokietet z kaczki / lane kluski.
1,3,6,7,9,12

27

CZERNINA

Blood soup based duck stock / dry apricot / traditional, polish kind of noodles / duck crocqieta.

ZUPA
POMIDOROWA (V)
330 ml

Zupa pomidorowa / lane kluseczkji / koperek.

25

TOMATO SOUP

Classic, tomato soup / traditional polish kind of noodles / fresh dill.

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSE

PIEROGI (V) 380 g	Pierogi z farszem twarogowo ziemniaczanym z tartym chrzanem / karmelizowane masło z miodem i pieprzem 1,3,7,12	42
DUMPLINGS	Dumplings cottage cheese and potato filling, grated horseradish / caramelized butter with honey and pepper	
SALAŃKA 360 g	Sałatka rzymska / zielone warzywa / żółte pomidorki / pieczone ziemniaki / karmelizowany słonecznik/ morele / krem z sera solankowego / dressing limonkowy 1,3,6,7,8,10,12	42
SALAD	Romaine lettuce / green vegetables / yellow tomatoes / baked potatoes / caramelized sunflower seeds / apricots / cream cheese brine / lime dressing	
PSTRĄG 360 g	Pstrąg z musem pietruszkowo - bazyliowym / risotto cytrynowe / puree z zielonego groszku / smażone żółte pomidorki z masłem i czosnkiem / zielone szparagi 3,4,6,7,12	67
TROUT	Trout with parsley and basil mousse / lemon risotto / green pea puree / fried yellow tomatoes with butter and garlic / green asparagus	
SANDACZ 360 g	Pieczony sandacz / ziemniaczane puree / słonecznik karmelizowany / sos Chorizo / świeże sałaty z ogórkiem, zieloną oliwą i wędzoną solą 1,4,7,8,12	69
PIKE - PERCH	Baked pike-perch / potato puree / caramelized sunflower seeds / Chorizo sauce / fresh lettuce with cucumber, green olive oil and smoked salt	
DLA DZIECI 250 g	Nuggetsy z kurczaka / frytki lub puree ziemniaczane / glazurowana marchew. 1,3,7	27
FOR KIDS	Chicken nugettes / potato puree or french fries / glazed carrot.	
	Leniwe kluski / sos owocowy / kruszonka 1,3,7,12	27
	Lazy dumplings / fruit sauce / crumble	

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSE

ZRAZ 420 g	Zraz wołowy z wędzonym boczkiem, ogórkiem, cebulą i musztardą / modra kapusta / ręcznie wyrabiane szagówki. 1,3,7,9,10,12	62
BEEF ROULADES	Beef roulades with smoked bacon, pickled cucumber, onion and mustard served with cooked red cabbage / handmade dumplings.	
KACZKA 450 g	Ćwierć kaczki / modra kapusta / ręcznie wyrabiane pyzy / gruszka duszona w winie z miodem / mus jabłkowy / sos własnego wypieku 1,3,7,9,10,12	68
DUCK	Duck quarter / red cabbage / handmade dumplings / pear stewed in wine and honey / applesauce / homemade sauce	
DEVOLAILLE 400 g	Devolaille z masłem ziołowym / ziemniaczane puree / puder koperkowy / colesław 1,3,7,10	47
DE VOLAILLE	Devolaille with herb butter / potato puree / dill powder / coleslaw	
PIERŚ Z KURCZAKA 400 g	Balotyna z piersi z kurczaka / młoda marchewi / dziki brokuł / zielony groszek / sos z własnego wypieku / puree z marchwii 1,3,7,9,12	49
CHICKEN BREST	Chicken breast ballotine / baby carrots / wild broccoli / green peas / baking sauce / carrot puree	
ŻEBERKA 550 g	Żeberka wieprzowe / sos Mango BBQ / terrina ziemniaczana z bekonem / buraczane puree / smażona sałata rzymska 1,7,10,12	68
RIBS	Pork ribs / Mango BBQ sauce / potato terrine with bacon / beetroot puree / fried romaine lettuce	
SCHABOWY	Panierowany kotlet schabowy / masło cebulowe z pietruszką / ziemniaki w śmietanie / mizeria słodko - kwaśna 1,3,7	46
PORK CHOP	Breaded pork chop / onion butter with parsley / potatoes in sour cream / sweet and sour cucumber salad	

DODATKI

SIDES

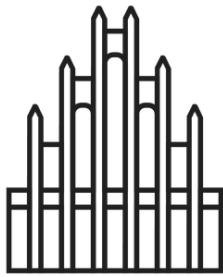
150 g

Mieszanka sałat / zielona oliwa / wędzona sól Mixed salad with green olive oil and smoked salt	12
Ziemniaki w śmietanie 7 Sour cream potatoes	12
Puree ziemniaczane 7 Potatoes puree	12
Pyzy 2szt 1,3,7 Yest dumplings	8
Smażona mini sałata rzymska 7 Fried mini romaine lettuce	10
Brokuł dziki 7 Wild broccoli	10
Gotowana marchew z masłem 7 Boiled carrots with butter	10

DESERY

DESSERTS

TARTA 200 g	Krucha tarta migdałowa na ciepło / krem śmietankowy z białą czekoladą / owoce sezonowe / lody waniliowe 1,3,7,12	27
SHORTBREAD TART	Warm almond shortbread tart / white chocolate cream / seasonal fruit / vanilla ice cream	
CIASTKO CZEKOLADOWE 200 g	Czekoladowa finansjerka z wiśniami / sos czekoladowy / lody migdałowe / sól Maldon 1,3,7,12	28
CHOCOLATE COOKE	Chocolate financier with cherries / chocolate sauce / almond ice cream / Maldon salt	
CIASTO DOMOWE 200 g	Ciasto dnia z bitą śmietaną, sosem owocowym i kruszonką 1,3,7,12 Spytaj obsługę o dostępność.	28
HOMEMADE CAKE	Cake of the day with whipped cream, fruit sauce, and crumble topping Ask the waiters about availability.	
DESER LODOWY 180 g	Lody (3 gałki), sos owocowy, bitą śmietana, kruszonka 1,3,7	27
ICE CREAM DESSERT	Ice cream (3 scoops), fruit sauce, whipped cream, crumble	



NAPOJE ZIMNE

COLD DRINKS

<i>Woda mineralna butelkowana (gazowana, niegazowana) Water (still, sparkling) 330 ml</i>	10
<i>Karafka wody z cytryną Carafe of water with lemon 900 ml</i>	19
<i>Mrożona herbata rooibos z pomarańczą, miętą Rooibos iced tea with orange and mint. 300 ml</i>	19
<i>Soki owocowe z wielkopolskich sadów Rembowski - soki tłoczone na zimno, naturalne / jabłko, jabłko-gruszka, jabłko-porzeczka Fruit juices from orchards in Greater Poland Rembowski - cold-pressed juices, natural / apple, apple-pear, apple-currant 250 ml</i>	12
<i>Herbata mrożona - Herbapol Ice tea - Herbapol 300 ml</i>	15
<i>Karafka soku jabłko / pomarańcza Carafe of juice apple /orange 900 ml</i>	25
<i>Domowa lemoniada cytrynowa / kwiat wiśni / truskawkowa Homemade lemonade 300 ml / 900 ml</i>	16 / 32
<i>Napoje gazowane Soda Coca - Cola / Coc - Cola diet / Fanta / Sprite / Kinley Tonic / Kinley cherry pepper 200 ml</i>	12
<i>Sok wyciskany z pomarańczy Freshly squeezed orange juice 300 ml</i>	20
<i>Soki owocowe jabłko / pomarańcza / czarna porzeczka Fruit juices / apple / orange / black currant 200 ml</i>	15

NAPOJE CIEPŁE

WARM DRINKS

KAWY COFFEE

Espresso <i>40 ml</i>	10
Podwójne espresso <i>Double espresso</i> <i>80 ml</i>	14
Czarna <i>Black coffee</i> <i>140 ml</i>	14
Biała <i>Coffee with milk</i> <i>140 ml</i>	16
Cappucino <i>250 ml</i>	16
Flat White <i>140 ml</i>	16
Latte Macchiato <i>300 ml</i>	18
Kawa mrożona podwójne espresso / mleko / lód / bita śmietana <i>Iced coffee</i> <i>double espresso / milk / ice / whipped cream</i> <i>300 ml</i>	24
Tonic espresso podwójne espresso / tonik / lód <i>Iced coffee</i> <i>double espresso / tonic / ice</i> <i>300 ml</i>	24
Irish Coffee czarna kawa / whisky / cukier trzcinowy / bita śmietana <i>Irish Coffee</i> <i>black coffee / whisky / cane sugar / whipped cream</i> <i>300 ml</i>	28

NAPOJE CIEPŁE

WARM DRINKS

HERBATY TEA HERBATY EKSPRESOWE | TEA BAGS 250 ML

13

CZARNA • EARL GREY • MALINOWA • ZIELONA JAŚMINOWA MIĘTOWA • ZIMOWY SEKRET
• PIGWA Z POKRZYWĄ • OWOCE LEŚNE BLACK • EARL GREY • RASPBERRY
• JASMINE GREEN • MINT • WINTER SECRET QUINCE WITH NETTLE • FOREST FRUIT

LIŚCIASTE LEAF TEA 350 ML

20

- EARL GREY
- ZIELONA JAŚMINOWA | GREEN JASMINE
- BUKIET MIŁOŚCI (zielona herbata, owoc mango) LOVE BOUQUET (green tea, mango)
- ZIMOWE ROZGRZANIE (czarna herbata, kwiat hibiskusa, jabłko, owoc pigwy, owoc aronii, skórka pomarańczy, owoc gruszki, owoc moreli) WINTER WORMER (black tea, hibiscus flower, apple, quince, chokeberry, orange peel, pear, apricot)
- ROIBOS

HERBATKA SIOSTRY PELAGII | SISTER PELAGIA'S TEA 250 ML

24

Herbata zimowa, plaster pomarańczy, plastry imbiru, goździki, konfitura w kokilce Winter tea, orange slice, ginger slices, cloves, jam in a ramekin

ALKOHOLE

ALCOHOLS

PIWA BEER

Z beczki (Żywiec) 16/18
Draft beer
300 ml / 500 ml

Żywiec 0% Klasyczny / Żywiec Biały Pszeniczny 0% 20
Żywiec 0% Classic / Żywiec White Wheat 0%
500 ml

Piwa z Browaru Szreniawa 20
Beers from the Szreniawa Brewery 20
(Pszenczne, Pils, Hyčka, Świętomarcińskie, Miodowe,
Belgian Blond, IPA, Ciemne, Ananas / Konopia 0 %, Mango &
Calamansi 0 %) 20
500 ml
Cydr lubelski
Lublin Cider
400 ml

DRINKI COCKTAILS

Aperol Spritz 39
aperol, prosecco, pomarańcza, woda gazowana
150 ml

Martini Fiero & Tonic 31
martini fiero, tonic, pomarańcza
150 ml

Hugo 28
prosecco, mięta, cytryna, syrop z kwiatów bzu
150 ml

Hugo 0% 24
prosecco bezalkoholowe, cytryna, syrop z kwiatów bzu
150 ml

Mai Tai 31
Rum, likier z curacao, syrop orgeat i sok z limonki
150 ml

Mai Tai 0% 21
Rum, likier z curacao 0%, syrop orgeat i sok z limonki
150 ml

ALKOHOLE

ALCOHOLS

MOCNE
ALKOHOLE
40 cl

Whisky

Johnie Walker Red |
Ballantine's | 1
Jack Daniel's |

18

18

20

Nalewka Benedyktyńska

malinowa, pigwowa, imbirowa, z kwiatów bzu
(20cl)

21

Likier

Campari |
Jaggermeister |
Limoncello |

15

14

16

Bourbon

Jim Beam |

18

Gin

Seagram's |

18

Rum

Bacardi |

18

Brendy

Metaxa ***** |
Metaxa ****** |

18

24

Koniak

Hanenessy V.S |

26

Wermut

Martini Bianco | (10 cl)

20

Wódka

Finlandia |
Wyborowa |
Żubrówka Bison Grass |

18

17

17

- Do grupy powyżej 10 osób doliczamy 10% service charge

