



NA START / DO WINA

Deska serów i wędlin z naszej wędzarni dla 2 osób: 330 g / 64 zł
dla 4 osób: 660 g / 132 zł
 sery z Golęczone, wędzona karkówka, polędwiczka wieprzowa, domowe pieczywo, masło

Selekcja pieczywa 300 g / 35 zł
 focaccia, brioche, pszenno-żytni na zakwasie, oliwa, masło z solą morską



PRZYSTAWKI

Tatar cielęcy 180 g / 69 zł
 szalotka, szczypiorek, kapary, żółtko confit, musztarda Masztalerzówka, chleb pszenno-żytni, masło z solą morską, świeża trufła

Łosoś szkocki Label Rouge 150 g / 67 zł
 majonez z werbeny cytrynowej, olej z werbeny, kandyzowana dzika róża, musztardowiec

Focaccia 200 g / 43 zł
 humus, pomidory cherry konfitowane, sałatka z liści botwiny, mięta, granat



ZUPY

Rosół z perliczki 300 g / 32 zł
 kołduny z farszem z perliczki, marchew julienne, oliwa lubczykowa

Chłodnik litewski 300 g / 27 zł
 jajko mollet, salsa z botwiny i kopru włoskiego, szczypiorek

Pomidorowa 300 g / 27 zł
 krokiet ryżowy, kwaśna śmietana, sałatka z pomidorów koktajlowych, lubczyk



SALAТЫ

Cezar 380 g / 49 zł
 kurczak supreme w panko, sałata rzymska, grzanki, puder z boczku, sos Cezar

Bowl z bobem i awokado 250 g / 37 zł
 sałata lollo bionda, bób, awokado, suszone pomidory, pomidory malinowe, syrop klonowy, pietruszka



STEKI

Antrykot sezonowany na sucho 21 dni 100 g / 64 zł

Rostbef sezonowany na sucho 21 dni 100 g / 64 zł

Stek z polędwicy wołowej 200 g / 189 zł
 sezonowanej na mokro



DODATKI DO STEKÓW

Frytki domowe 150 g / 17 zł

Frytki z batatów 150 g / 17 zł

Grillowany jarmuż / oliwa porowa 150 g / 15 zł

Fasolka szparagowa / bułka tarta, masło 130 g / 16 zł

Bób / kwaśna śmietana, mięta 130 g / 17 zł

Masło Café de Paris 50 g / 15 zł

Sos pieprzowy 80 g / 14 zł

Sos béarnaise 80 g / 13 zł

Sos chimichurri 70 g / 14 zł

Sałatka z pomidorów / szalotka, pietruszka, kwaśna śmietana 150 g / 16 zł



DANIA GŁÓWNE

Skok z królika 340 g / 94 zł
 sos pieprzowy, smardze faszerowane ricottą, sałatka z botwiny z jabłkiem i żurawiną, musztarda Masztalerzówka

Grasica cielęca 300 g / 72 zł
 tempura, sos holenderski, kurki, szczypiorek, sałatka ze świeżych ziół, dressing morelowy

De volaille 350 g / 64 zł
 infuzowane masło pietruszkowe, sos holenderski, domowe frytki, colesław z młodej kapusty, musztardowiec

Dorada butterfly 400 g / 89 zł
 salsa z pomidorów malinowych, anchois, czosnek, bazylia, sos rybny z szykami rakowymi

Pierogi z kaczką 400 g / 72 zł
 szarpane udko z kaczki, jabłka, majeranek, sos demi-glace, krwawnik

Kotlet schabowy 350 g / 65 zł
 purée ziemniaczane z karmelizowaną cebulą, ogórki gruntowe z kwaśną śmietaną, koperek

Assiette z pomidorów 250 g / 58 zł
 consommé z pomidorów Rosamunda, carpaccio z pomidorów malinowych, żel z żółtych pomidorów, morela, stracciatella, kwiaty kopru włoskiego

Do każdego posiłku oferujemy bezpłatnie wodę w karafce – gazowaną lub niegazowaną.

Ceny zawierają podatek VAT. Przy stolikach od 6 osób doliczany jest serwis w wysokości 10%.

Prosimy o sygnalizowanie potrzeby wystawienia faktury VAT przed zamknięciem rachunku.

Usługa room service kosztuje 30 zł przy zamówieniach do 130 zł. Przy zamówieniach powyżej 130 zł usługa jest bezpłatna.



DESERY

Brownie / ganache czekoladowo -orzechowy, crème chantilly z czarnym bzem, sorbet truskawkowy, karmelizowane mleko	180 g / 45 zł
Rum baba rabarbarowa / syrop rabarbarowy z rumem Havana, crème chantilly z białą czekoladą, salsa z rabarbaru i werbeny, lody rozmarynowe, sour rabarbarowy	180 g / 39 zł



MENU DLA DZIECI

Rosółek z makaronem	280 g / 24 zł
Nuggetsy z kurczaka / frytki, surówka z marchewki z ananase	300 g / 35 zł
Frytki z batatów	120 g / 12 zł
Pucharek lodowy / owoce sezonowe, bita śmietana, kolorowa posypka, lody waniliowe, czekoladowe, truskawkowe	180 g / 18 zł



PIZZE

Margherita / sos z pomidorów pelati, mozzarella fior di latte, bazylia, ser emilgrana	400 g / 35 zł
Bobii / sos bianca, mozzarella fior di latte, bób w oliwie porowej, czosnek, szalotka, pietruszka, ser emilgrana	460 g / 42 zł
Capricciosa / sos z pomidorów pelati, mozzarella fior di latte, szynka prosciutto cotto, pieczarki brunatne, oliwki Kalamata, karczochy, ser emilgrana, oliwa extra virgin	460 g / 55 zł
Salame e ricotta / sos z pomidorów pelati, mozzarella fior di latte, bazylia, salami Milano, szalotka, ricotta, oliwki Kalamata, ser emilgrana	460 g / 52 zł
Caprese / sos bianca, mozzarella fior di latte, bazylia, pomidory cherry, szalotka, krem balsamiczny	440 g / 45 zł
Cinque formaggi / sos bianca, mozzarella fior di latte, ser emilgrana, scamorza, gorgonzola, palony kozi ser, konfitura malinowa, prażone orzechy włoskie	460 g / 59 zł
Parma bianco / sos bianca, mozzarella fior di latte, ser emilgrana, prosciutto crudo, pomidory cherry, rukola	460 g / 49 zł
Piccante / sos z pomidorów pelati, mozzarella fior di latte, ser emilgrana, Spianata Romana, gorgonzola, szalotka	460 g / 48 zł



NAPOJE GORĄCE

Espresso	15 zł
Espresso doppio	20 zł
Americano	18 zł
Cappuccino	21 zł
Flat white	26 zł
Latte	23 zł
Herbata Richmond czarna, earl grey, zielona, miętowa, owocowa	23 zł



NAPOJE ZIMNE

Pepsi / Pepsi Max / Mirinda / 7up	3200 ml / 16 zł
Lemoniada limonka i cytryna, rabarbar i cytryna, kwiat czarnego bzu i cytryna	300 ml / 22 zł karafka 1 l / 50 zł
Sok z domu Rembowski	250 ml / 17 zł
Woda Cisowianka Perlage	700 ml / 16 zł

ALKOHOLE

CYDR

Sadowski 4,5% gruszka, jabłko	400 ml / 22 zł
---	----------------

PIWA

Piwo lane 5% pilsner, pszeniczne	500 ml / 25 zł
Selekcja piw Browar za Miastem	300 ml / 22 zł
Butelka: pszeniczne z mango i marakują, Polish IPA, American IPA, fruit ALE z porzeczką, stout owsiany, porter, lekka IPA z pomarańczą	500 ml / 25 zł
bezalkoholowy lager cytrusowy, bezalkoholowe pale ALE	500 ml / 25 zł
Bawaria / Lech 0%	330 ml / 22 zł

GIN

London Dry Gin 44% by Tessellis	40 ml / 25 zł
D'Arche Gin 43%	40 ml / 45 zł
Masuria Roots Gin 43%	40 ml / 33 zł
Herbarius Warming Orange 45% by OVII	40 ml / 25 zł
Pink Gin 40% by Tessellis	40 ml / 25 zł

RUM

Dictador 12YO 40%	40 ml / 30 zł
D'Arche Rum 43%	40 ml / 45 zł

Do każdego posiłku oferujemy bezpłatnie wodę w karafce – gazowaną lub niegazowaną.

Ceny zawierają podatek VAT. Przy stolikach od 6 osób doliczany jest serwis w wysokości 10%.

Prosimy o sygnalizowanie potrzeby wystawienia faktury VAT przed zamknięciem rachunku.

Usługa room service kosztuje 30 zł przy zamówieniach do 130 zł. Przy zamówieniach powyżej 130 zł usługa jest bezpłatna.

LUMIÈRE

RESTAURANT
& WINE

WÓDKI

Lumière 40% stworzona dla nas przez Toruńskie Wódki Gatunkowe żyto, ziemniaczana, przepalanka, malina, śliwka, kwiat czarnego bzu	40 ml / 16 zł 500 ml / 125 zł
Wódka Rzemieślnicza 40% by OVII żyto, z pyry	40 ml / 18 zł 700 ml / 142 zł
Wyborowa 40%	40 ml / 16 zł 700 ml / 136 zł
Finlandia 40%	40 ml / 17 zł 700 ml / 147 zł
Ice Floe Premium 40% by Wielkopolska Manufaktura Wódek	40 ml / 17 zł 700 ml / 199 zł
Exquisitus 42% by Tessellis	40 ml / 19 zł 700 ml / 275 zł
Okowita 43% by OVIII jabłko, gruszka	40 ml / 24 zł

WHISKY

SZKOCJA	
Nomad Outlander Whisky 41,3%	40 ml / 39 zł
Macallan 12YO Double Cask 40%	40 ml / 41 zł
Dalmore 15YO Aged 40%	40 ml / 76 zł
Nomad 10 YO Reserve 43,1%	40 ml / 76 zł
IRLANDIA	
Jameson 40%	40 ml / 22 zł
Molly Malone Blended 40%	40 ml / 39 zł
USA	
Jack Daniel's 40%	40 ml / 23 zł
Gentleman Jack 40%	40 ml / 29 zł
POLSKA	
Skål Single Malt 46%	40 ml / 25 zł
Paprocky Single Barrel 40%	40 ml / 27 zł
FRANCJA	
D'Arche Blended Malt Whisky 43%	40 ml / 50 zł
JAPONIA	
Hibiki Japanese Harmony 43%	40 ml / 76 zł

KOKTAJLE

LATO W MIEŚCIE

Lavander Hugo prosecco, lawenda, sok z limonki, woda gazowana	37 zł
Verde Vivo Gin sok z limonki, lemoniada cytrynowa	36 zł
Aperol 0% Aperitivo 0%, prosecco bezalkoholowe, woda gazowana	36 zł

STANDARDY Lumière

Aperol Spritz Aperol, prosecco, woda gazowana	39 zł
French 75 gin, prosecco, sok z cytryny	39 zł
Pornstar Martini wódka, passoa, purée z marakui, sok z limonki, syrop waniliowy, prosecco	41 zł
Negroni gin, Campari, Martini Rosso	37 zł
Margarita tequila, cointreau, sok z limonki	39 zł
Whisky Sour whisky, sok z cytryny, biało, angostura	38 zł
Daiquiri biały rum, sok z limonki, syrop cukrowy	37 zł
Virgin Mojito 7up, mięta, limonka	33 zł

KONIAK/BRANDY

Lepanto Gran Reserva 36%	40 ml / 55 zł
Hennessy VSOP 40%	40 ml / 46 zł
ABK6 XO Family Reserve 40%	40 ml / 67 zł

INNE

Tequila Olmeca 40% silver, gold	40 ml / 28 zł
Absynthe 64%	40 ml / 36 zł
Jägermeister 35%	40 ml / 21 zł

Ceny zawierają podatek VAT. Przy stolikach od 6 osób doliczany jest serwis w wysokości 10%.

Prosimy o sygnalizowanie potrzeby wystawienia faktury VAT przed zamknięciem rachunku.

Usługa room service kosztuje 30 zł przy zamówieniach do 130 zł. Przy zamówieniach powyżej 130 zł usługa jest bezpłatna.