

LUMIÈRE

RESTAURANT
& WINE



NA START / DO WINA

Deska serów i wędlin z naszej wędzarni dla 2 osób: 300 g / 71 zł
dla 4 osób: 600 g / 130 zł
 sery z Osady Burego Misia, pieczony rostbef, wędzona karkówka, wędzona kaczka pierś, domowe pieczywo, masło

Selekcja finger foodów 390 g / 49 zł

- terrina z kurczaka zagrodowego, majonez szczypiorkowy, szczypior
- krokiet z okonia morskiego, żel cytrynowo-limonkowy, chrzan
- tatar z batatów, granat, guacamole

Domowe pieczywo 180 g / 21 zł
 masło koperkowe



PRZYSTAWKI

Tatar wołowy 250 g / 64 zł
 szalotka, ogórek kiszony, szczypiorek, musztarda Masztalerzówka, opieńki, domowe pieczywo z masłem

Pstrąg z Zielenicy 280 g / 68 zł
 grapefruit, cytryna, jajko przepiórcze, parfait z pstrąga, marynowany fenkuł, maślanka z kawiozem z Pstrąga z Zielenicy

Kaszanka z kaszy gryczanej 230 g / 39 zł
 kasza gryczana, sok z kiszonych buraków, brunoise z warzyw okopowych, mus jabłkowy, ketchup z wędzonych pomidorów, chipsy z topinamburu



ZUPY

Rosół rumiany 320 g / 32 zł
 kurczak zagrodowy, szponder wołowy, domowy makaron, palone masło

Krem szczawiowy (vege) 280 g / 29 zł
 purée ziemniaczane, jajko, oliwa porowa, szczypiorek

Poznańska polewka 350 g / 29 zł
 maślanka, purée ziemniaczane, twaróg wędzony, szczypiorek



SALAТЫ

Sałatka z rzodkiewkami 240 g / 38 zł
 sałata lollo, musztardowiec, marchew marynowana, jabłka Red Prince, dressing jogurtowy, koperek

Cezar 380 g / 48 zł
 kurczak supreme w panko, sałata rzymska marynowana, grzanki, puder z boczku, sos Cezar



STEKI

Antrykot sezonowany na sucho 21 dni 100 g / 69 zł

Rostbef sezonowany na sucho 21 dni 100 g / 67 zł

Stek z polędwicy wołowej 180 g / 179 zł
 sezonowanej na mokro



DODATKI DO STEKÓW

Frytki domowe 150 g / 19 zł

Frytki z batatów 150 g / 18 zł

Grillowany jarmuż / oliwa porowa 150 g / 19 zł

Grillowane marchewki / miód z chili 150 g / 19 zł

Wędzone ziemniaki / masło palone, szczypiorek 150 g / 17 zł

Sos pieprzowy 60 g / 14 zł

Sos béarnaise 60 g / 14 zł

Sos chimichurri 60 g / 15 zł

Sałata masłowa / kwaśna śmietana 80 g / 14 zł



DANIA GŁÓWNE

Cielęcina w dwóch odstonach 400 g / 89 zł

comber cielęcy, kotlet mielony, mizeria, purée ziemniaczane, karmelizowana marchew, groszek cukrowy, panko z cytryną, koperek, sos demi-glace

Polik wołowy 400 g / 69 zł

purée ziemniaczane, risotto z ziemniaków, bób, groszek cukrowy, gremolata, sałata masłowa z kwaśną śmietaną, sos własny

Biodrówka jagnięca 350 g / 78 zł

w stylu marokańskim

kuskus cytrynowy, brokuł bimi, marchew baby, groszek cukrowy, rodzynki, szczawik zajęczy, sos własny

Kurczak w potrawce 350 g / 64 zł

terrina z kurczaka, purée z kalafiora z kawą, brokuł bimi, młoda marchew, groszek cukrowy, koperek, chipsy z kurczaka, sos potrawkowy

Okoń morski 400 g / 89 zł

wędzone ziemniaki, karmelizowany por, kalafior romanesco, szpinak baby, pomidory cherry, koperek, puder z wędzonych pomidorów, sos beurre blanc z palonym masłem

Pierogi 350 g / 59 zł

twaróg raciborski, ziemniaki, Crème fraîche, oliwa porowa, koperek, okrasa z cebuli i szczypiorku

Burger wołowy 450 g / 79 zł

wołowina rasy Hereford, boczek złotnicki, karmelizowana cebula, ketchup z wędzonych pomidorów, frytki, sos aioli

Ceny zawierają podatek VAT. Przy stolikach od 5 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



DESERY

Tarta cytrynowa 180 g / 35 zł
beza z yuzu, parfait migdałowe,
lody z palonego masła

Jabłko 200 g / 39 zł
krem chantilly z cynamonem, szara
reneta, sablé, zabaglione, glaçage
z białej czekolady, lody z palonego
masła



MENU DLA DZIECI

Rosółek 280 g / 24 zł
z makaronem

Nuggetsy z kurczaka 300 g / 35 zł
frytki, surówka z marchewki
z ananase

Frytki z batatów 120 g / 12 zł

Pucharek lodowy 180 g / 18 zł
lody waniliowe, czekoladowe,
truskawkowe, owoce sezonowe,
bita śmietana, kolorowa posypka



PIZZE

Margherita 2.0 430 g / 39 zł
mozzarella fior di latte, pesto
bazyliowe, mus parmezanowy,
sos pomidorowy

Pesto 460 g / 47 zł
mozzarella fior di latte, szarpana
wołowina, pomidory suszone,
tajska bazylia, sos pomidorowy

Quattro Formaggi 460 g / 43 zł
Parmigiano Reggiano, Gorgonzola,
ser kozi, ser Fontina, orzechy
włoskie w syropie cukrowym,
sos bianca z zielonym pieprzem

Prosciutto crudo 460 g / 46 zł
mozzarella fior di latte, rukola,
konfitowane pomidory koktajlowe,
mus parmezanowy, sos pomidorowy

Salsiccia 460 g / 46 zł
mozzarella fior di latte, Salsiccia,
friarielli marynowane, oliwa extra
virgin, sos pomidorowy

Caponata 430 g / 42 zł
bakłażan marynowany, oliwki,
szalotka owoce kaparów,
Parmigiano Reggiano, tajska
bazylia, sos pomidorowy



NAPOJE GORĄCE

Espresso 14 zł

Espresso doppio 19 zł

Americano 17 zł

Cappuccino 20 zł

Flat white 25 zł

Latte 22 zł

Herbata Richmond 22 zł

czarna, earl grey, zielona, miętowa,
owocowa



NAPOJE ZIMNE

Pepsi / Pepsi Max / Mirinda / 7up 200 ml / 15 zł

Lemoniada 300 ml / 21 zł

limonka i cytryna, rabarbar karafka 1 l / 49 zł

i cytryna, kwiat czarnego bzu i cytryna

Sok z domu Rembowski 250 ml / 16 zł

Woda karafka 500 ml / 14 zł

gazowana, niegazowana karafka 1 l / 21 zł

ALKOHOLE

PIWA

Piwo lane 5% 500 ml / 24 zł
pilsner, pszeniczne

Selekcja piw Browar Za Miastem 300 ml / 21 zł

american IPA, pszeniczne, pilsner, 500 ml / 24 zł

APA z pomarańczą, bezalkoholowa
IPA

owsiany stout, porter, fruit ALE, 500 ml / 24 zł

pszeniczne z mango i marakują,
bezalkoholowy lager z cytryną

Bawaria 0% 330 ml / 21 zł

GIN

London Dry Gin 44% by Tessellis 40 ml / 24 zł

D'Arche Gin 43% 40 ml / 44 zł

Masuria Roots Gin 43% 40 ml / 32 zł

Herbarius Warming Orange 45% by OVII 40 ml / 24 zł

Pink Gin 40% by Tessellis 40 ml / 24 zł

RUM

Dictador 12YO 40% 40 ml / 29 zł

D'Arche Rum 43% 40 ml / 44 zł

Ceny zawierają podatek VAT. Przy stolikach od 5 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 / 14 zł 500 ml / 125 zł
Wódka Rzemieślnicza 40% by OVII żyto, z pyry	40 ml / 15 zł 700 ml / 142 zł
Wyborowa 40%	40 ml / 14 zł 700 ml / 136 zł
Finlandia 40%	40 ml / 15 zł 700 ml / 147 zł
Ice Floe Premium 40% by Wielkopolska Manufaktura Wódek	40 ml / 16 zł 700 ml / 199 zł
Exquisitus 42% by Tessellis	40 ml / 18 zł 700 ml / 275 zł
Okowita 43% by OVIII jabłko, gruszka	40 ml / 23 zł

WHISKY

SZKOCJA	
Nomad Outlander Whisky 41,3%	40 ml / 38 zł
Macallan 12YO Double Cask 40%	40 ml / 40 zł
Dalmore 15YO Aged 40%	40 ml / 75 zł
Nomad 10 YO Reserve 43,1%	40 ml / 75 zł
IRLANDIA	
Jameson 40%	40 ml / 21 zł
Molly Malone Blended 40%	40 ml / 38 zł
USA	
Jack Daniel's 40%	40 ml / 22 zł
Gentleman Jack 40%	40 ml / 28 zł
POLSKA	
Skål Single Malt 46%	40 ml / 24 zł
Paprocky Single Barrel 40%	40 ml / 26 zł
FRANCJA	
D'Arche Blended Malt Whisky 43%	40 ml / 49 zł
JAPONIA	
Hibiki Japanese Harmony 43%	40 ml / 75 zł

KOKTAJLE

PRZYWITANIE WIOSNY	
Lavande Hugo prosecco, lawenda, sok z limonki, woda gazowana	35 zł
Martini Spritz Martini Rosso, 7up, sok z cytryny	34 zł
Aperol 0% Aperitivo 0%, prosecco bezalkoholowe, woda gazowana	34 zł
STANDARDY Lumière	
Aperol Spritz Aperol, prosecco, woda gazowana	38 zł
French 75 gin, prosecco, sok z cytryny	38 zł
Pornstar Martini wódka, passoa, purée z marakui, sok z limonki, syrop waniliowy, prosecco	39 zł
Negroni gin, Campari, Martini Rosso	35 zł
Margarita tequila, cointreau, sok z limonki	38 zł
Whisky Sour whisky, sok z cytryny, biało, angostura	36 zł
Daiquiri biały rum, sok z limonki, syrop cukrowy	35 zł
Virgin Mojito 7up, mięta, limonka	31 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 5 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.