

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 / 54 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 / 23 zł
 masło koperkowe



PRZYSTAWKI

Tatar wołowy 250 g / 67 zł
 szalotka, ogórek kiszony, szczypiorek, musztarda Masztalerzówka, opieńki, domowe pieczywo z masłem

Pstrąg z Zielenicy 280 g / 69 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 / 34 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

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

Cezar 380 g / 49 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 / 69 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

Salata masłowa / kwaśna śmietana 80 g / 14 zł



DANIA GŁÓWNE

Cielęcina w dwóch odstonach 400 g / 94 zł

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

Polik wołowy 400 g / 76 zł

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

Biodrówka jagnięca w stylu marokańskim 350 g / 84 zł

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

Kurczak w potrawce 350 g / 69 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 / 94 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 / 62 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** / beza z yuzu, parfait migdałowe, lody z palonego masła 180 g / 36 zł
- Jabłko** / krem chantilly z cynamonem, szara reneta, sablé, zabaglione, glącage z białej czekolady, lody z palonego masła 200 g / 39 zł



MENU DLA DZIECI

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



PIZZE

- Margherita** 400 g / 35 zł
sos z pomidorów Pelati, mozzarella fior di latte, bazylia, parmezan D.O.P.
- Quattro Formaggi** 460 g / 45 zł
sos biała z zielonym pieprzem, Parmigiano Reggiano, gorgonzola, ser kozi, ser fontina, orzechy włoskie w syropie cukrowym
- Gruszka** 460 g / 49 zł
sos biała, sos gruszkowo-orzechowy, mozzarella fior di latte, gruszka w białym winie, szynka parmeńska, ricotta, rukola
- Prosciutto crudo** 460 g / 46 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, rukola, pomidory koktajlowe, parmezan, figa
- Salami piccante** 460 g / 46 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, salami piccante, cebula czerwona, oliwa extra virgin
- Carbonara** 460 g / 51 zł
sos biała, mozzarella fior di latte, długo dojrzewający, rolowany boczek włoski "pancetta", czosnek, jajko, natka pietruszki, grubo mielony pieprz, ser Pecorino Romano D.O.P.
- Scampi** 490 g / 59 zł
sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, krewetki, emulsja maślana z pietruszką, chili, oliwa cytrynowa
- Bianca z kurkami** 460 g / 58 zł
sos biała, mozzarella fior di latte, speck, kurki, czosnek, oliwa extra virgin



NAPOJE GORĄCE

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



NAPOJE ZIMNE

- Pepsi / Pepsi Max / Mirinda / 7up** 3200 ml / 16 zł
- Lemoniada** 300 ml / 22 zł
limonka i cytryna, rabarbar karafka 1 l / 50 zł
i cytryna, kwiat czarnego bzu i cytryna
- Sok z domu Rembowski** 250 ml / 17 zł
- Woda** karafka 500 ml / 15 zł
gazowana, niegazowana karafka 1 l / 22 zł

ALKOHOLE

PIWA

- Piwo lane 5%** 500 ml / 25 zł
pilsner, pszeniczne
- Selekcja piw Browar Za Miastem** 300 ml / 22 zł
- Butelka: pszeniczne z mango 500 ml / 25 zł
i marakuja, Polish IPA, American IPA, fruit ALE z porzeczką, stout owsiany, porter, lekka IPA z pomarańczą
- bezalkoholowy lager cytrynowy, 500 ml / 25 zł
bezalkoholowe Pale ALE
- 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

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 / 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

Skàl 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

PRZYWITANIE WIOSNY

Lavande Hugo prosecco, lawenda, sok z limonki, woda gazowana	37 zł
---	-------

Martini Spritz Martini Rosso, 7up, sok z cytryny	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 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.