

# 4 P O R Y R O K U


RESTAURACJA

## MENU

Naszą specjalnością jest sezonowa kuchnia zmieniająca się wraz z rytmem pór roku. Zgodnie z tą zasadą Szef Kuchni Ariel Gomez Carusso przygotował menu w nowej odsłonie, w oparciu o składniki pochodzące od sprawdzonych, regionalnych dostawców.

Nie jest tajemnicą, że prawidłowo dobrane do potrawy wino udoskonala doznania smakowe. Dlatego też we współpracy z sommelierem, dobraliśmy dla Państwa wina do dań z naszej karty. Zapraszamy do wspólnego odkrywania różnorodności sezonowych smaków.


## PRZYSTAWKI

Tatar z polędwicy wołowej, cebula, kurki marynowane (110 g)	34 zł
Tatar z krewetek i mus z awokado (140 g)	35 zł
Carpaccio z tuńczyka z sosem majonezowym, kawiozem i emulsją z serem feta (110 g)	31 zł
Sałatka z wędzonym łososiem (200 g)	28 zł
Krewetki na maśle z czosnkiem (110 g)	27 zł
 Sałatka z tofu z ziarnami słonecznika, dyni i pistacji (190 g)	26 zł


## TALERZ PRZEKĄSEK DO WINA (DLA 2 OSÓB)

Sery i wędliny włoskie z oliwkami, karczochem oraz suszoną figą (250 g)	29 zł
---	-------

## ZUPY

Krem z selera z chipsami z jarmużu (250 ml)	13 zł
Krem warzywny z kawałkami krewetek i ryb (250 ml)	19 zł
 Krem z dyni z pestkami słonecznika i kwaśną śmietaną (250 ml)	13 zł
Zupa chrzanowa z wędzonką, jajkiem i purée ziemniaczanym z cebulką (250 ml)	15 zł

## MAKARONY

Bucatini (n° 6) z pulpecikami w sosie pomidorowym z parmezanem i rukolą (300 g)	29 zł
Malbeck, San Martino, Veneto IGT, Włochy	8 zł
Linguine carbonara guanciale (250 g)	28 zł
Sauvignon Blanc, Mount Vernon, Marlborough, Nowa Zelandia	15 zł / 90 zł
 Tagliatelle na oliwie z oliwek z cukinią, czosnkiem, pomidorami, szpinakiem (250 g)	24 zł
Bianco S. Martin, San Martino, Veneto, Włochy	8 zł

## DANIA GŁÓWNE

<b>Pieczone udko z gęsi, sos śliwkowy, purée z dyni i kasza pęczak z boczkiem</b> (290 g) Chianti Classico DOCG, Peppoli, Antinori, Tuscany, Włochy	<b>56 zł</b> 25 zł / 150 zł
<b>Filet z kurczaka kukurydzianego z sosem serowym, ziemniaki z wędzoną papryką suszoną, brokuł z prażonym sezamem</b> (350 g) Chardonnay, Gran Terroir, Angostura, Casa Silva, Colchagua Valley, Chile	<b>37 zł</b> 18 zł / 110 zł
<b>Wiener Schnitzel z sałatką ziemniaczaną</b> (220 g) Sauvignon Blanc, Mount Vernon, Marlborough, Nowa Zelandia	<b>42 zł</b> 15 zł / 90 zł
<b>Kotleciki jagnięce, purée z selera, pieczony topinambur i grillowana cukinia</b> (200 g) Malbec, Catena Zapata, Mendoza, Argentyna	<b>79 zł</b> 20 zł / 120 zł
<b>Policzki z dzika w sosie własnym, kasza bulgur z kurkami, pieczone buraki, kalafior palony</b> (250 g) Talo Primitivo Di Manduria DOP, Puglia, Włochy	<b>41 zł</b> 18 zł / 110 zł
<b>Okoń w cieście filo, sos krewetkowo-szafranowy, purée ziemniaczane i warzywa na maśle</b> (250 g) Solaris, Winnica Turnau, Baniewice, Polska	<b>57 zł</b> 20 zł / 120 zł
<b>Sandacz na risotto z suszonymi pomidorami i warzywa na maśle</b> (260 g) Chardonnay, Gran Terroir, Angostura, Casa Silva, Colchagua Valley, Chile	<b>48 zł</b> 18 zł / 110 zł
<b>Filet z łosia parzony na szpinaku z czosnkiem, sos kurkowy i grillowana polenta</b> (260 g) Malbec, San Martino, Veneto IGT, Włochy	<b>54 zł</b> 8 zł
 <b>Placki z kaszy bulgur, purée dyniowe, warzywa grillowane, płatki drożdży, grzyby</b> (250 g) Sauvignon Blanc, Mount Vernon, Marlborough, Nowa Zelandia	<b>37 zł</b> 15 zł / 90 zł

## STEKI WOŁOWE Z DODATKAMI I SOSEM

<b>Polędwica</b> (170 g) Talo Primitivo Di Manduria DOP, Puglia, Włochy	<b>81 zł</b> 18 zł / 110 zł
<b>Antrykot</b> (230 g) Malbec, Catena Zapata, Mendoza, Argentyna	<b>59 zł</b> 20 zł / 120 zł

Dwa dodatki do wyboru:

**pieczone ziemniaki, mix sałat, grillowane warzywa, warzywa na maśle, frytki, purée ziemniaczane**

Sos do wyboru:

**serowy, pieprzowy, Béarnaise lub masło czosnkowe**

## MENU DLA DZIECI

<b>Krem z pomidorów z makronem</b> (200 ml)	<b>11 zł</b>
<b>Krem z selera</b> (200 ml)	<b>9 zł</b>
<b>Chrupiące paluszki drobiowe lub rybne, purée ziemniaczane i marchewka na maśle</b> (180 g)	<b>24 zł</b>
<b>Burger wołowy z serem, sałatką, pomidorem i frytki z batatów</b> (180 g)	<b>25 zł</b>
<b>Puchar lodów z owocami</b> (120 g) Dwie kulki do wyboru: czekoladowe, truskawkowe, waniliowe	<b>10 zł</b>
<b>Mus czekoladowy z kruszonką i bitą śmietaną</b> (100 g)	<b>11 zł</b>

---

## DESERY

---

<b>Mus czekoladowy z sosem pomarańczowym oraz kruszonką z migdałami</b> (120 g) Graham's Fine Ruby Port, Portugalia	<b>17 zł</b> 11 zł / 110 zł
<b>Fondant piernikowy z lodami śmietankowymi</b> (150 g) Croft Tawny Port, Portugalia	<b>25 zł</b> 9 zł / 95 zł
<b>Crème brûlée</b> (120 g) Croft Tawny Port, Portugalia	<b>18 zł</b> 9 zł / 95 zł
<b>Puchar lodów z owocami i bitą śmietaną</b> (200 g) Graham's Fine Ruby Port, Portugalia	<b>17 zł</b> 11 zł / 110 zł
<b>Crumble z gruszką i lodami śmietankowymi</b> (130 g) Croft Tawny Port, Portugalia	<b>18 zł</b> 9 zł / 95 zł

## RESTAURACJA 4 PORY ROKU

ul. Przedzamcze 6

87-100 Toruń

tel.: +48 56 619 09 17 lub +48 609 700 261

e-mail: cztery@poryroku.com.pl

www.poryroku.com.pl

---

## GODZINY OTWARCIA

poniedziałek–piątek: 14:00–22:00

Sobota: 12:00–22:00

niedziela: 12:00–20:00

---

## ORGANIZACJA PRZYJĘĆ

W sprawie zapytań związanych z rezerwacjami grupowymi prosimy o kontakt

tel. +48 605075270 lub e-mail: cztery@poryroku.com.pl

---

Wszystkie ceny są cenami brutto wyrażonymi w złotych polskich.

Dla grup powyżej 9 osób do rachunku doliczamy 10% serwisu kelnerskiego.

Informacja o alergenach dostępna na życzeniu u obsługi.

 danie wegetariańskie