



Mili Goście,

Z przyjemnością prezentujemy Państwu kartę dań naszej restauracji. Zawiera ona potrawy kuchni staropolskiej, które 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 dań, ale również podziwiać cykliczne ekspozycje artystyczne.

Restauracja „Galeria Tumska” to miejsce, które łączy sztukę z miłością do gotowania.

.....
Dear Guests!

It is with pleasure that we present you our Menu Card. This menu contains traditional Polish dishes enriched by seasonal delicacies and by our own recipes.

We prepare them in line with the best culinary tradition and use only quality, fresh ingredients. The dishes on the menu are complemented by aromatic tea and coffee, delicious alcohols.

Guests of our restaurant enjoy not only the food, but they can also admire artistic exhibitions.

The Galeria “Tumska Restaurant” is a true art-and-cuisine experience.

www.tumskapoznan.pl

POLUB NAS! 

Restauracja „Galeria Tumska” zlokalizowana jest na Ostrowie Tumskim - dawnej wyspie, obszarze o dużej wartości kulturowej i historycznej. Obecnie jest to jeden z bardziej urokliwych zakątków Poznania.

Restauracja mieści się w odrestaurowanej kanonii i stanowi element zabytkowej, XVIII-wiecznej zabudowy.

Obiekt wybudowano około 1751 r. na cele mieszkaniowe, jakim służył do XX w. Ostatnie remonty zostały wykonane w latach siedemdziesiątych XX wieku.

W budynku zachowały się do dziś oryginalne, zabytkowe belki stropowe konstrukcji.

Our restaurant is located at Ostrowo Tumskie - the old island - a place of high cultural and historical values. Now it is one of the most picturesque corners of Poznań.

The restaurant is placed in the refurbished canonry and it is a part of the 18th century heritage building. The house was erected in 1750s for residential use and it was used so till 20th century. The last renovations took place in the 1970s. The house retained its old historical joists.

Organizujemy w Restauracji przyjęcia i eventy do 90 osób.
Posiadamy także na Ostrowie Tumskim sale bankietowe, które pomieszczą 130 osób. Przygotowujemy cateringi nawet na 300 osób.
Zachęcamy do kontaktu z Managerem, aby uzyskać szczegóły oferty.

DANIA MOGĄ ZAWIERAĆ ALERGENY!

O SZCZEGÓŁY PROSZĘ ZAPYTAĆ KELNERA!

COURSES MAY CONTAIN ALLERGENS!

FOR FURTHER INFORMATION ASK THE RESTAURANT STAFF

NAPOJE W JESIENNO-ZIMOWEJ ODSŁONIE

/ The beverages for autumn-winter season /

Naturalny sok tłoczony na zimno, z wielkopolskich sadów ekologicznych

Szklanka: 7,00 zł / 250 ml

Karafka: 18,00 zł / 1 l

HERBATY LIŚCIASTE PODANE W IMBRYKU

/ Leaf tea served in the teapot /

CZARNE / BLACK TEA

Marcepanowa róża 8,00 zł

Herbata czarna o delikatnym słodkim aromacie
z migdałami oraz pączkami i płatkami róży

Earl Grey Blue Flower 8,00 zł

Czarna herbata z olejkiem bergamotki i
kwiatami bławatka o delikatnym
kwiatowym aromacie

BIAŁA / WHITE TEA

Biała magnolia 8,00 zł

Biała herbata o smaku granatu i pięknym zapachu
magnolii, kwiatami granatów oraz płatkami róż

ZIELONA / GREEN TEA

Promyk słońca 8,00 zł

Mieszanka zielonej herbaty Assam i Sencha o smaku
rabarbaru i mango z dodatkiem słonecznika, bławatka i
róży

DOMOWA KONFITURA DO HERBATY 2,00 zł

NAPOJE W JESIENNO-ZIMOWEJ ODSŁONIE

/ The beverages for autumn-winter season /

KUFEL GRZANEGO WINA Z GOŹDZIKAMI 14,00/300 ml

KUFEL GRZANEGO PIWA Z IMBIREM 10,00/300 ml

MLECZNA PIANKA WANILIOWA 6,00/200 ml

MLECZNA PIANKA MALINOWA 6,00/200 ml

KAWA LATTE ORZECHOWA 14,00 zł

KAWA ROZGRZEWAJĄCA 16,00 zł

Z RUMEM I BITĄ ŚMIETANĄ Z CYNAMONEM

PRZYSTAWKI ZIMNE

/ Cold appetizers /

Tatar wołowy	28,00 zł
Grzybek marynowany, ogórek konserwowy, kapary, musztarda	
Pasztet z dodatkiem dziczyzny z sosem tatarskim	14,00 zł
Siekany śledź z domowymi marynatami	15,00 zł

PRZYSTAWKI CIEPŁE

/ Warm appetizers /

Smażona wątróbka z ziołami i jabłkiem	19,00 zł
Poznańskie PLENDZE	18,00 zł
☞ Chrupiące dwa placki ziemniaczane z kwaśną śmietaną	
Szare kluski z kapustą i smażonym boczkiem	24,00 zł

PIEROGI RĘCZNIE LEPIONE

/ Polish handmade „Pierogi” /

Do wyboru:

porcja mniejsza w formie przystawki – 3 sztuki 12,00 zł

opcja większa w formie dania głównego – 6 sztuk 24,00 zł

Z ziemniaczanym farszem z boczkiem
podane na kapuście

Z farszem z gęsi i z majerankiem

- 🍴 Wegetariańskie
- 🍴 Pragniemy korzystać ze świeżych, sezonowych składników, dlatego farsz będzie co pewien czas inną propozycją. Prosimy pytać kelnera, jakie dziś pierogi przygotowaliśmy.

SALATY

/ Salads /

24,00 zł

🍴 Wegetariańska: marynowane małe buraki, kozi ser, pestki dyni, pomidor koktajlowy, mieszanka sałat, ocet balsamiczny



Górska: smażony wędzony ser, grillowany filet z kurczaka, mieszanka sałat, prażone płatki migdałów, żurawinowy sos

- 🍴 Wegetariańska opcja sałatki góralskiej również jest dostępna (bez grillowanego kurczaka).

Do każdej sałatki podajemy pieczywo i masło.

ZUPY

/ Soups /

Zupa piwna a'la krem z wołowiną	14,00 zł
Poznańska czernina z makaronem	12,00 zł
 Bulion grzybowy podany z makaronem własnej roboty	14,00 zł
 Krem z warzyw sezonowych	10,00 zł

Pragniemy korzystać ze świeżych, sezonowych warzyw, dlatego krem z warzyw będzie co pewien czas inną propozycją. Prosimy pytać kelnera, jaki dziś krem przygotowaliśmy.

Tradycyjny rosół z kury z makaronowym pierożkiem z marchewką, kurczakiem i pietruszką (dostępny tylko w weekend)	10,00 zł
--	----------

DANIA GŁÓWNE

/ Main courses /

Poliki wołowe w sosie z whisky podane z gołąbkami z kaszy, sałatką z marynowanego buraka i jarmużu	42,00 zł
Danie Szefa Kuchni: Kacze nóżki z leśnymi borowikami na sosie ze złotej renety, z pyzami i kapustą modrą	44,00 zł
Karczek z dzika w czerwonym winie z rozmarynem, pierogi nadziewane farszem ziemniaczanym i grillowane warzywa	39,00 zł
Filet z kurczaka sous-vide marynowany w winie i kardamonie, z chutney pomarańczowym, podany na komosie ryżowej z kolorowymi warzywami	32,00 zł
🌱 Wegetariańskie gołąbki z kaszy i kapusty włoskiej, z sosem maślanym z leśnymi grzybami	27,00 zł

Staropolskie zrazy z polędwicy wołowej, z kluskami ziemniaczanymi i buraczkami z cebulką	42,00 zł
Polędwiczki wieprzowe w rozmarynie z grzybowym leczem, i maślanym puree ziemniaczanym oraz z sałatką z ogórka	36,00 zł
Golonka z warzywami duszona w piwie z ziemniakami opiekаныmi i kapustą	34,00 zł
Polędwica z dorsza z maślano-winnym ryżem z warzywami kolorowymi	42,00 zł
Halibut z sosem musztardowym podany na puree ziemniaczano – selerowym z zielonymi warzywami	38,00 zł

DANIE DLA NAJMŁODSZYCH GOŚCI

/ Kids menu /

Panierowany filec z kurczaka, frytki (lub ziemniaki), marchewka	15,00 zł
Kluski ziemniaczane z cukrem i masłem	15,00 zł

DESER

/ Dessert menu /

Ciasto wypiekane według domowych receptur	14,00zł
Szarlotkowy deser Jabłko z cynamonem i rodzynkami w rumie pod chrupiącą kruszonką z lodami	12,00 zł
Chałka z musem sernikowym Smażona chałka na maśle, podana z i musem sernikowym i sosem waniliowym	14,00 zł
Tradycyjny deser lodowy z owocami i bitą śmietaną	16,00 zł

NAPOJE

/ Drinks /

KAWA / COFFEE

Kawa	
Coffee	7,00 zł
Espresso	7,00 zł
Double Espresso	11,00 zł
Cappuccino	8,00 zł
Cafe Latte	12,00 zł
Caffe Latte orzechowe / nuts	14,00 zł
Kawa rozgrzewająca z rumem, bitą śmietaną i cynamonem	16,00 zł
Coffee	

HERBATA / TEA

Herbata / Tea	6,00 zł
---------------	---------

HERBATY LIŚCIASTE PODANE W IMBRYKU / Leaf tea served in the teapot /

CZARNE / BLACK TEA

Marcepanowa róża	8,00 zł
Marzipan rose tea	
Earl Grey Blue Flower	8,00 zł
czarna herbata z olejkiem bergamotki i kwiatami bławatka o delikatnym kwiatowym aromacie Delicate floral black tea with bergamot oil and cornflower	

BIAŁA / WHITE TEA

Biała magnolia	8,00 zł
White magnolia	
Biała herbata o smaku granatu i pięknym zapachu magnolii, kwiatami granatów oraz płatkami róż Magnolia-scented pomegranate white tea with pomegranate pieces and rose petals	

ZIELONA / GREEN TEA

Promyk słońca	8,00 zł
Ray of Sunshine	
Mieszanka zielonej herbaty Assam i Sencha o smaku rabarbaru i mango z dodatkiem słonecznika, bławatka i róży Rhubarb and mango-flavored mix of Assam and Sencha green teas enriched with sunflower, cornflower and rose	

DOMOWA KONFITURA DO HERBATY	2,00 zł
-----------------------------	---------

Mleczna pianka waniliowa	6,00/200 ml
Mleczna pianka malinowa	6,00/200 ml
Naturalny sok tłoczony na zimno, z wielkopolskich sadów ekologicznych Natural, pressed cold juice from ecological apple orchard	
Szklanka:	7,00 zł / 250 ml
Glass:	
Karafka:	18,00 zł / 1 l
Carafe:	
Soki Cappy (jabłkowy, pomarańczowy, czarna porzeczka, grejpfrutowy, pomidorowy) Cappy juices (apple, orange, blackcurrant, grapefruit, tomatoes)	5,00 zł / 0,3 l
Woda niegazowana / woda gazowana Still water / Sparkling water	4,50 zł / 0,3 l
Coca Cola, Coca Cola zero	5,00 zł / 0,2 l
Sprite, Fanta, Tonic	5,00 zł / 0,2 l

ALKOHOLE

/ ALCOHOLS /

BRENDY / BRANDY

Metaxa***** 14,00 zł / 4 cl

KONIAK / COGNAC

Hennessy V.S. 24,00 zł / 4 cl

WHISKY / WHISKEY

Johnnie Walker Red 10,00 zł / 4 cl

Ballantine's 13,00 zł / 4 cl

Jack Daniel's 15,00 zł / 4 cl

GIN

Seagram's 12,00 / 4 cl

BOURBON

Jim Beam 16,00 zł / 4 cl

WÓDKI / VODKA

Wyborowa 6,00 zł / 4 cl

Wyborowa 60,00 zł / 0,5 l

Finlandia 8,00 zł / 4 cl

Finlandia 80,00 zł / 0,5 l

Absolut 9,00 zł / 4 cl

Absolut 90,00 zł / 0,5 l

PIWA / BEER

Piwo beczkowe

Żywiec 7,00 zł / 0,5 l

Żywiec 5,50 zł / 0,3 l

Piwa butelkowe

Żywiec bezalkoholowe 8,00 zł / 0,5 l

Pszeniczne jasne 8,00 zł / 0,5 l

Ciemne 8,00 zł / 0,5 l

KUFEL GRZANEGO WINA Z GOŹDZIKAMI 14,00/300 ml

KUFEL GRZANEGO PIWA Z IMBIREM 10,00/300 ml

Tak więc, lubośmy przyjęli potrawy wszystkich niemal krajów, dajemy pierwszeństwo potrawom ojczystym, tęsknimy do nich i za granicą przy najwyszukańszych stołach sprzykrzy je sobie nasz ziomek, rad wróci do barszczu, kapuśniaku, bigosu.

W staropolskiej kuchni, Maria Lemnis i Henryk Vitry



RESTAURACJA TUMSKA
ul. Ostrów Tumski
5a Poznań
restauracja@tumskapoznan.
pl tel. 885 988 008

 **POLUB NAS!**

www.tumskapoznan.pl

