



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

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.

NAPOJE W WIOSENNO-LETNIEJ ODSŁONIE

/ The beverages for spring-summer season /

Naturalny sok tłoczony na zimno, z wielkopolskich sadów ekologicznych

Szklanka: 7,00 zł / 250 ml

Karafka: 18,00 zł / 1 l

Natural, pressed cold juice from ecological apple orchard

Glass: 7,00 zł / 250 ml

Carafe: 18,00 zł / 1 l

HERBATY LIŚCIASTE PODANE W IMBRYKU

/ Leaf tea served in the teapot /

CZARNE / BLACK TEA

Marcepanowa róża 8,00 zł

Marzipan rose

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

Mildly sweet black tea with almonds and rose petals and buds

Earl Grey Blue Flower 8,00 zł

Czarna herbata z olejkiem bergamotki i kwiatami

blawatka o delikatnym kwiatowym aromacie

Delicate floral black tea with bergamot oil and cornflower

BIAŁE / 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

ZIELONE / GREEN TEA

Zielona truskawka 8,00 zł

Green strawberry

Herbata zielona z dodatkiem słodkich truskawek

Green tea with sweet strawberry pieces

Promyk słońca 8,00 zł

Ray of Sunshine

Mieszanka zielonej herbaty Assam i Sencha o smaku

rabarbaru i mango z dodatkiem słonecznika, blawatka i róży

Rhubarb and mango-flavored mix of Assam and Sencha green teas enriched with sunflower, cornflower and rose

Orzeźwiająca woda z sezonowymi owocami (bez dodatku cukru) Refreshing water with seasonal fruits (sugar free)	
szklanka / per glass	6,00 zł
1 liter / per liter	12,00 zł
Herbata mrożona z owocami Ice tea with fruits	
szklanka / per glass	8,00 zł
1 l (karafka) / per liter (carafe)	17,00 zł
Orzeźwiająca Lemoniada Cool lemonade	
szklanka / per glass	8,00 zł
1 l (karafka) / per liter (carafe)	17,00 zł
Kawa z kulką lodów Coffee with ice cream	9,00 zł

PRZYSTAWKI ZIMNE

/ Cold appetizers /

Proponujemy na początek – dla rezerwacji od 6 osób
Our starter for reservations up from 6 persons

Zestaw przekąsek Szefa Kuchni Chef's hors d'oeuvres	
Mix zakąsek zimnych w formie czekadełka - 3 rodzaje przekąsek (1,5 porcji / osoba)	20,00 zł / osoba
Mix of appetizers in the form of amuse-bouche – 3 types of appetizers (1,5 portion / per person)	20,00 zł / per person
Tatar wołowy w omlecie – mięsne sushi Beef tartare rolled in ommelette – meat sushi	28,00 zł
Grzybek marynowany, ogórek konserwowy, kapary, musztarda Pickled mushroom, capers, mustard	
Pasztet z dodatkiem królika Pâté with rabbit	15,00 zł
Z musem chrzanowym z żurawiną With horseradish mousse and cranberry	
Śledzik w śmietanie z chlebem rzemieślniczym Herring in a cream sauce with homemade bread	15,00 zł

PRZYSTAWKI CIEPŁE

/ Warm appetizers /

Smażona wątróbka z ziołami i jabłkiem 18,00 zł
Fried liver with herbs and apple

Poznańskie PLENDZE 22,00 zł
Poznan's 'PLENDZE'
Chrupiące dwa placki ziemniaczane z łososiem wędzonym i kwaśną śmietaną
Crispy two potato pancakes with a smoked salmon and sour cream

☞ Dostępna wersja także z samą śmietaną i cukrem 18,00 zł
Version with the same cream and sugar

PIEROGI RĘCZNIE LEPIONE

/ Polish handmade „Pierogi” /

Do wyboru:
porcja mniejsza w formie przystawki – 4 sztuki 12,00 zł
The dish is available in the form of appetizer - 4 pieces
opcja większa w formie dania głównego – 8 sztuk 19,00 zł
Or as a main course – 8 pieces

Z ziemniaczanym farszem z boczkiem podane na kapuście
Potato-stuffed Pierogi with bacon served on cabbage

Z farszem z królika
Rabbit-stuffed Pierogi

☞ Wegetariańskie z farszem z kaszy, sera twarogowego i mięty
Vegetarian Pierogi stuffed with groats, cottage cheese and mint

Drodzy Goście, nie ma możliwości mieszania smaków w jednej porcji dania.
Please note it is not possible to mix different kinds of Pierogi within one dish.

SALATY

/ Salads /

Kolorowa sałatka z kurczakiem grillowanym 24,00 zł

Colourful salad with grilled chicken

Mix sałat, pomidor, kapary, jabłko, kurczak

Lettuce mix, tomato, capers, apple, chicken

Z różową kaczka 28,00 zł

Slow-roasted duck salad

Mix sałat, wędzony twaróg, pomarańcza filetowana, nuta malinowa

Lettuce mix, smoked quark, filleted orange, raspberry note

 Wegetariańska: liście szpinaku z truskawką i serem lazur 24,00 zł

Vegetarian salad: Spinach leaves with strawberry and blue cheese

Mix sałat, liście szpinaku, prażone płatki migdałów, truskawkowa nuta

Lettuce mix, spinach leaves, roasted sliced almonds, strawberry note

Dip do wyboru: oliwa z oliwek, olej lniany, sos jogurtowo-ziołowy, sos malinowy z czerwonym winem, dip miętowy. Kelner służy radą w wyborze.

Dips to choose from: olive oil, linseed oil, garlic herb dressing, raspberry-red wine sauce, mint sauce. Please do not hesitate to ask which dressing to pair.

Do sałatki podajemy pieczywo rzemieślnicze.

Our salads are accompanied with homemade bread.

ZUPY

/ Soups /

Żur staropolski na zakwasie z białą kiełbasą i jajkiem Polish sour rye soup with white sausage and egg	12,00 zł
Poznańska czernina z makaronem „Czernina” (duck blood soup) with noodles	12,00 zł
 Chłodnik Polish Chłodnik (cold beetroot soup)	10,00 zł
 Krem z warzyw sezonowych Seasonal creamy vegetable soup Pragniemy korzystać z uroków wiosny i lata, dlatego krem z warzyw będzie co pewien czas inną propozycją. Prosimy pytać kelnera, jaki dziś krem przygotowaliśmy. The soups will change systematically depending on currently available, fresh vegetables. Please ask the waiter which soup we offer today.	10,00 zł
Tradycyjny rosół z kury z makaronem własnej roboty (dostępny tylko w weekend) Traditional chicken broth with homemade noodles (on weekends only)	10,00 zł

DANIA GŁÓWNE

/ Main courses /

Szare kluski z gęsimi żołądkami i kurkami w sosie śmietanowym 30,00 zł
Greater Poland potato dumplings with goose gizzards and chantarelles
in cream sauce

🌿 Dostępna wersja wegetariańska szarych klusek z kurkami w sosie śmietanowym
A vegetarian version of the dish is also available: Greater Poland potato dumplings
with chantarelles in cream sauce

Kacze nóżki z leśnymi borowikami na sosie ze złotej renety,
z pyzami i kapustą modrą 44,00 zł
Duck legs with boletus on the Reinette sauce with Poznań-style
steamed yeast dumplings and red cabbage

Golonka z warzywami duszona w piwie z ziemniakami
młodymi i kapustą 36,00 zł
Pork knuckle braised in beer with vegetables,
with new potatoes and cabbage

Staropolskie zrazy z polędwicy wołowej, ze złocistymi
kopytkami i buraczkami 42,00 zł
Polish beef roulades with golden-fried potato dumplings
and beetroot salad

Schab w ziołach z gruszką i serem lazur na wieżyczce
szpinakowo-ryżowej 29,00 zł
Pork loin in herbs with pear and blue cheese with rise-and-spinach
turret underneath

Podudzie z kurczaka bez kości marynowane w cytrynie i tymianku z aromatyczną komosą ryżową i lekką sałatką z buraków Lower leg chicken steak in lemon and thyme marinade with aromatic quinoa and light beetroot salad	32,00 zł
Stek z polędwicy wołowej z sosem pieprzowym, talarkami i grillowanymi warzywami w ziołach Beef tenderloin steak in pepper sauce with potato slices and grilled vegetables	65,00 zł
Kolorowy makaron z polędwiczką wieprzową, cukinią i marchwią Tricolour pasta with pork tenderloin, marrow and carrot	28,00 zł
Dorsz w aromacie limonki z sosem holenderskim, purée ziemniaczanym i pomarańczową marchewką Lime-flavored cod with hollandaise sauce, potato purée and orange carrot	37,00 zł
Sandacz chrupiący podany na purée z batatów oraz z zielonymi sezonowymi warzywami Zander in a crispy coating served on the sweet potato puree accompanied with greet seasonal vegetables	42,00 zł

DANIE DLA NAJMŁODSZYCH GOŚCI

/ Kids menu /

Panierowany filec z kurczaka, frytki (lub ziemniaki), gotowana marchewka Breaded chicken fillet with chips (or boiled potatoes) and cooked carrots	15,00 zł
--	----------

DESER

/ Dessert menu /

Ciasto wypiekane według domowych receptur Homemade traditional cake	14,00 zł
Beza z owocami przekładana delikatnym kremem z białą czekoladą Meringue with fruits sandwiched with exquisite white chocolate sauce	15,00 zł
Owoce sezonowe pod chrupiącą kruszonką z lodami Seasonal fruits under the crumble topping with ice cream	14,00 zł
Tradycyjny deser lodowy z owocami i bitą śmietaną Traditional ice cream sundae with fruits and whipped cream	16,00 zł
Kawa z kulą lodów Coffee with ice cream	9,00 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

HERBATA / TEA

Herbata / Tea Sir. Williams
Herbaty liściaste podane w imbryku
Leaf tea served in the teapot

CZARNE / BLACK TEA

Marcepanowa róża podawana z konfiturą	9,00 zł
Marzipan rose served with a confiture	
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	

ZIELONE / GREEN TEA

Zielona truskawka	8,00 zł
Green strawberry	
Herbata zielona z dodatkiem słodkich truskawek	
Green tea with sweet strawberry pieces	
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	

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Naturalny sok tłoczony na zimno, z wielkopolskich sadów ekologicznych

Szklanka: 7,00 zł / 250 ml

Karafka: 18,00 zł / 1 l

Natural, pressed cold juice from ecological apple orchard

Glass: 7,00 zł / 250 ml

Carafe: 18,00 zł / 1 l

Soki Cappy 5,00 zł / 0,3 l

(jabłkowy, pomarańczowy, czarna porzeczka,
grejpfrutowy, pomidorowy)

Cappy juices (apple, orange, blackcurrant,
grapefruit, tomatoes)

Woda niegazowana / woda gazowana 4,50 zł / 0,3 l

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

Orzeźwiająca woda z sezonowymi owocami (bez dodatku cukru)

Refreshing water with seasonal fruits (sugar free)

szklanka / per glass 6,00 zł

1 liter / per liter 12,00 zł

Herbata mrożona z owocami

Ice tea with fruits

szklanka / per glass 8,00 zł

1 l (karafka) / per liter (carafe) 17,00 zł

Orzeźwiająca Lemoniada

Cool lemonade

szklanka / per glass 8,00 zł

1 l (karafka) / per liter (carafe) 17,00 zł

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

Żubrówka 6,50 zł / 4 cl

Żubrówka 65,00 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

Warka Radler cytryna 2% 8,00 zł / 0,5 l

Pszoniczne jasne 8,00 zł / 0,5 l

Ciemne 8,00 zł / 0,5 l

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

