



PROWANSJA



Restauracja Prowansja
ul. Szewska 19 Toruń
tel. 56 6222111

info@prowansja.torun.pl

www.prowansja.torun.pl

facebook.com/Restauracja.Prowansja

PRZEKĄSKI SNACKS

TARTELETKA ciasto francuskie zapieczone z farszem do wyboru TARTELETTE puff pastry baked with filling to choose	100g	
• TARTELETKA GRZYBOWA MUSHROOM TARTELETTE		8,50
• TARTELETKA SZPINAKOWA SPINACH TARTELETTE		8,50
• TARTELETKA DROBIOWA filet z piersi kurczaka, pieczarki, ogórek, por, pomidory POULTRY TARTELETTE chicken-breast fillet, champignon, cucumber, leek, tomato		7,90
TAPENADA z grzankami czosnkowymi (2szt) pasta z anchois, oliwek, kaparów, orzechów włoskich, cytryny, czosnku TAPENADE with garlic toast (2 pieces) anchovies, olives, capers, walnuts, lemon, garlic	70g	12,50
BRUSCHETTA Z KURCZAKIEM grzanka, filet z piersi kurczaka, sos ziołowo-czosnkowy, ser, sałata CHICKEN BRUSCHETTA toast, chicken-breast fillet, herbs and garlic sauce, cheese, salad	100g	10,50
TALERZ PRZEKĄSEK wytrawne ciasteczka francuskie, sery, owoce, oliwki SNACKS PLATE - savoury puff pastry cakes, cheese, fruit, olives	300g	17,90

SALAŃKI SALADS

SALAŃKA GRECKA 200g **17,90**
sałata, pomidor, cebula, papryka, ser feta, ogórek, oliwki,
sos winegret
GREEK SALAD
lettuce, tomato, onion, paprika, feta cheese, cucumber,
olives, vinaigrette sauce

SALAŃKA Z KURCZAKIEM 180g **17,90**
filet z piersi kurczaka, sałata, fasolka szparagowa, sos curry
CHICKEN SALAD
chicken-breast fillet, lettuce, string bean, curry sauce

SALAŃKA NICEJSKA 180g **17,90**
sałata, pomidor, cebula, fasolka szparagowa, ziemniak,
tuńczyk, oliwki, sos winegret
NICE SALAD
lettuce, tomato, onion, string bean, potato, tuna, olives,
vinaigrette sauce

ZUPY SOUPS

ZUPA CEBULOWA 300ml **8,90**
zupa krem z grzankami i serem
CREAMY ONION SOUP with crouton and cheese

ŚRÓDZIEMNOMORSKA ZUPA POMIDOROWA z kluskami 300ml **8,90**
MEDITERRANEAN TOMATO SOUP with dumplings

ZUPA GRZYBOWA z kluskami 300ml **9,90**
MUSHROOM SOUP with dumplings

DANIA GŁÓWNE MAIN DISHES

TARTA WYTRAWNA kruche ciasto zapieczone z farszem do wyboru, ser, sałata TART shortcrust pastry with feeling to choose, cheese, salad	200g	
• TARTA PROWANSALSKA bakłażan, cukinia, papryka, pomidor, cebula PROVENCAL TART aubergine, courgette, paprika, tomato, onion		19,90
• TARTA DROBIOWA filet z piersi kurczaka, pieczarki, ogórek, por, pomidory POULTRY TART chicken breast fillet, champignon, cucumber, leek, tomato		19,90
• TARTA SZPINAKOWA ZE ŚWIEŻYMI POMIDORAMI SPINACH TART WITH FRESH TOMATOES		
RATATOUILLE duszone warzywa -cukinia, bakłażan, papryka, cebula, pomidor, grzanki stewed vegetables -aubergine, courgette, paprika, tomato, onion; toasts	350g	19,90
SZPINAK ZAPIEKANY liście szpinaku z suszonymi pomidorami, ziemniaki, kalafior ROASTED SPINACH spinach leaves with dried tomato, potatoes, cauliflower	240g	18,90
PIERŚ KACZKI DUSZONA ZE ŚLIWKAMI I JABŁKAMI ziemniaki, czerwona kapusta DRIED DUCKS WITH PILLS AND APPLES Potatoes, red cabbage	250g	32,50
KURCZAK W BIAŁYM WINIE noga kurczaka, ryż, groszek zielony po francusku CHICKEN IN WHITE VINE chicken leg, rice, green grasshopper in french	300g	25,50
WARZYWA ZAPIEKANE Z KURCZAKIEM filet z piersi kurczaka, brokuły, fasolka szparagowa, marchew, kalafior ziemniak, sos serowy, ser ROASTED VEGETABLES WITH CHICKEN chicken-breast fillet, broccoli, bean, carrot, cauliflower, potato, cheese sauce, cheese	400g	21,90
ROLADA FRANCUSKA Z ŁOSOSIEM I SZPINAKIEM sałata z warzywami i sosem winegret FRENCH ROLL WITH SALMON AND SPINACH salad with vegetables and vinaigrette	250g	25,90
FILET Z UDŹCA INDYKA duszony z suszonymi owocami i czerwonym winem, gotowana czerwona kapusta, ziemniaki DRUMSTICK TURKEY FILLET stewed with dry fruits and red wine, red cabbage, potatoes	250g	28,90

POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE W SOSIE GRZYBOWYM 250g **27,50**
kasza gryczana, sałatka z ogórków
PORK LOIN IN MUSHROOM SAUCE
buckwheat, cucumber salad

POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE ZE ŚLIWKAMI 250g **26,50**
duszone ze śliwkami gotowanymi w brandy, makaron tagliatelle,
marynowana dynia
PORK LOIN WITH PLUMS
stewed with boiled plums in brandy, pasta tagliatelle, pickled pumpkin

WOŁOWINA PO BURGUNDZKU 250g **29,90**
gulasz wołowy, w czerwonym winie z warzywami, kluski, gotowane
warzywa
BURGUNDY BEEF
stewed beef in red wine with vegetable, home-made dumplings, boiled
vegetable

DANIA DLA DZIECI FOR CHILDREN

ZUPA POMIDOROWA z makaronem 20ml **6,90**
TOMATO SOUP with pasta

PANIEROWANE KOTLECICKI DROBIOWE 200g **13,50**
talarki ziemniaczane, gotowane warzywa
CHICKEN NUGGETS
potatoes, boiled vegetables

MAKARON Z SOSEM POMIDOROWYM i serem 200g **12,50**
TOMATO PASTE with cheese

DODATKI EXTRAS

WARZYWA GOTOWANE 200g **5,90**
brokuły, fasolka szparagowa, kalafior, marchew, brukselka
BOILED VEGETABLES
broccoli, green bean, cauliflower, carrot, brussel sprout

RYŻ gotowany w bulionie z dodatkiem ziół, czosnku i kurkumy 200g **3,50**
RICE cooked in a boullion with herbs, garlic and turmeric

KASZA GRYCZANA 200g **3,50**
BUCKWHEAT

ZIEMNIAKI GOTOWANE 200g **3,50**
BOILED POTATOES

KLUSKI KŁADZONE 250g **4,50**
HOME-MADE DUMPLINGS

GRZANKA CZOSNKOWA 1szt. **2,00**
GARLIC TOAST

PIECZYWO **2,00**
BREAD

DESERY DESSERTS

STRUDEL Z JABŁKIEM na ciepło z lodami (80g) APPLE STRUDEL warm with ice-cream	120g	9,50
JABŁECZNIK DOMOWY CIDER HOME	120g	7,50
DESER LODOWY 3 gałki lodów z owocami i bitą śmietaną ICE-CREAM 3 pieces with fruit and whipped-cream	150g	9,90
KOSZYCZEK FRANCUSKI ciastko francuskie z serem i chrustem migdałowym puff pastry with cheese and almonds	45g	4,50

DANIA SPECJALNE

czas przygotowania 1 godz.

SPECIAL DISHES

preparation time 1 hour

RACLETTE Z MIĘSEM I WARZYWAMI MEAT AND VEGETABLE RACLETTE	2 osoby 2 persons	39,00
	3 osoby 3 persons	49,00
	4 osoby 4 persons	59,00

NAPOJE GORĄCE HOT DRINKS

ESPRESSO	6,00
KAWA CZARNA BLACK COFFEE	6,50
KAWA BIAŁA WHITE COFFEE	7,50
CAPPUCCINO	7,50
LATTE MACHIATTO	9,00
HERBATA CZARNA, ZIELONA, MALINOWA TEA black, green, raspberry	5,50
HERBATA WYSOKOGATUNKOWA W JEDWABNYCH SASZETKACH TEA high quality in silk teabags	9,00
<ul style="list-style-type: none">• CARIBE mieszanka czarnej i zielonej herbaty z truskawkami i guawą blend of green & black tea with strawberry and guava• PARIS czarna herbata z porzeczką, karmelem i cytrusami black tea with currant, caramel and citrus• WHITE VANILLA GRAPEFRUIT biała herbata aromatyzowana wanilią i grejpfrutem white tea with vanilla and grapefruit	
CZEKOLADA NA GORĄCO HOT CHOCOLATE	9,50
SYROP SMAKOWY FLAVOUR SYRUP	1,50

NAPOJE ZIMNE COLD DRINKS

WODA MINERALNA niegazowana , gazowana 'Kropla Beskidu' MINERAL WATER still, sparkling	330ml	5,00
COCA-COLA	200ml	4,50
SOK OWOCOWY 'Cappy' pomarańczowy, jabłkowy, z czarnej porzeczki, pomidorowy FRUIT JUICE orange, apple, blackcurrant, tomato	250ml	4,50
SOK ŚWIEŻO WYCISKANY Z OWOCÓW CYTRUSOWYCH pomarańcz, grejpfrut JUICED FRESH CITRUS FRUIT orange, grapefruit	200ml	9,50
SOK ŚWIEŻO WYCISKANY Z WARZYW marchew, marchew z jabłkiem lub selerem JUICED FRESH VEGETABLE carrot, carrot with celery or apple	150ml	6,00

PIWO
BEER

Johannes jasne pełne, lager pale lager	0,5l	8,00
Żywe jasny lager, niepasteryzowane pale lager, unpasteurized	0,5l	9,00
Pszenicznik pszeniczne, niefiltrowane, pasteryzowane wheat, unfiltered, pasteurized	0,5l	9,50
Perła chmielowa, jasne pełne, pasteryzowane hop, pale lager, pasteurized	0,5l	7,50
Koźlak ciemny, rubinowy bock dark, ruby bock	0,5l	9,00
Żywiec jasne, pełne pale lager	0,33l	6,00
Lech Free bezalkoholowe non-alcoholic	0,33l	6,50
Piwo grzane Mulled beer	0,5l	9,50
Sok do piwa Fruit syrup		0,50

WINA WYTRAWNE
DRY WINE

WINA CZERWONE RED WINE

La Bracesca Vino Nobile Di Montepulciano /Włochy	0,75l	85,00
Cotes du Rhone /Francja	0,75l	67,00
	0,50l	47,00
	0,125l	12,00
Castellani Chianti /Włochy	0,75l	58,00
Trapiche Malbec /Argentyna	0,50l	40,00
Casablanca Cefiro Reserva Carmenere /Chile	0,125l	10,50
Vina Bujanda Rioja /Hiszpania	0,75l	49,00
	0,50l	34,00
	0,125l	9,00
Antares Merlot /Chile	0,75l	46,00
	0,50l	32,00
	0,125l	8,50
Promenade Dans Le Sud Vin de Pays BiB /Francja	0,50l	30,00
	0,125l	8,00

WINA BIAŁE WHITE WINE

Antares Chardonnay /Chile	0,75l	46,00
	0,50l	32,00
	0,125l	8,50
Promenade Dans Le Sud Vin de Pays BiB /Francja	0,50l	30,00
	0,125l	8,00

WINA RÓŻOWE ROSE WINE

AOC Cotes de Provence /Francja	0,75l	58,00
	0,50l	40,00
	0,125l	10,50

WINA PÓŁWYTRAWNE
SEMI-DRY WINE

WINA CZERWONE RED WINE

Astica Merlot/Malbec /Argentyna	0,75l	46,00
	0,50l	32,00
	0,125	8,50
	1	

WINA BIAŁE WHITE WINE

Astica Sauvignon Blanc/Semillon /Argentyna	0,75l	46,00
	0,50l	32,00
	0,125	8,50
	1	

WINA PÓLSŁODKIE
SEMI-SWEET WINE

Riesling Kabinett /Niemcy	0,75l	61,00
	0,50l	42,00
	0,125	11,00
	1	

WINA SŁODKIE
SWEET WINE

Riesling Spatlese /Niemcy	0,75l	61,00
	0,50l	42,00
	0,125	11,00
	1	

WINA MUSUJĄCE
SPARKLING WINE

Frederic Chopin demi-sec /Francja	0,75l	42,00
------------------------------------------	-------	--------------

WINO GRZANE HOT WINE	0,150	10,50
	1	