

MONKA – SMAK, CIEPŁO PIECA, DOBRE CHWILE

MONKA to miejsce, gdzie tradycja spotyka się z nowoczesnością, a jedzenie to coś więcej niż tylko posiłek. Bazujemy na prostych, jakościowych składnikach, rzemieślniczej piekarni i kuchni, w której piec opalany drewnem nadaje potrawom niepowtarzalny smak. Tu liczy się jakość, pasja i autentyczność.

Wypiekamy chleb na zakwasie, wyrabiamy własne makarony, a każda potrawa przechodzi przez nasze ręce – od mąki po gotowe danie. Dopełnieniem tego są starannie dobrane wina, w tym wyjątkowe polskie etykiety, które podkreślają smak naszej kuchni.

MONKA to nie tylko restauracja – to przestrzeń, w której rytm dnia płynnie przechodzi od porannego zapachu piekarni, przez obiady pełne aromatu, aż po wieczorne kolacje przy winie. To idealne miejsce na codzienne chwile przy dobrym jedzeniu i spotkaniu, które zostają w pamięci.

Zapraszamy także do MONKA MŁYNY ROTHERA, gdzie historia Torunia łączy się z nowoczesnym spojrzeniem na smak.

MONKA TO SMAK, KTÓRY ŁĄCZY.

INFORMACJE

Przy grupach od 6 osób nie dzielimy rachunków.

Przy grupach od 6 osób doliczamy 10% serwisu kelnerskiego.

Gramatura mięs i ryb – przed obróbką termiczną – dostępna w osobnym menu u obsługi lokalu przed złożeniem zamówienia.

Jeśli mają Państwo alergie pokarmowe bądź wymagania dietetyczne, prosimy o poinformowanie o tym obsługę lokalu.

Możesz zabrać nasze desery i chleby ze sobą!
(opakowanie 2 PLN/szt, torba 2 PLN/szt.).

Informacje dotyczące wystawienia faktury vat prosimy przekazać obsłudze przed złożeniem zamówienia.

Wykaz alergenów dostępny w menu.

(V) – wegetariańskie (W) – wegańskie

REZERWACJE A LA CARTE

monkatorun@gmail.com

56 660 61 00

REZERWACJE GRUPOWE

rezerwacjemonka@gmail.com

577 783 755

ALERGENY

1. Ziarna zbóż zawierające **GLUTEN**, tzn. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz czy też pszenica kamut, a także ziarna odmian hybrydowych powyższych zbóż oraz produkty przygotowane na ich bazie. 2. **SKORUPIAKI** i produkty pochodne. 3. **JAJA** i produkty pochodne. 4. **RYBY** i produkty pochodne. 5. **ORZESZKI ZIEMNE** (arachidowe) i produkty pochodne. 6. **SOJA** i produkty pochodne. 7. **MLEKO** i produkty pochodne (łącznie z laktozą). 8. **ORZECHY** tj. migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzeszki pekan (*Carya illinoensis*), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), pistacje / orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*), orzechy makadamia (*Makadamia*) lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*), a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego. 9. **SELER** i produkty pochodne. 10. **GORCZYCA** i produkty pochodne. 11. **NASIONA SEZAMU** i produkty pochodne. 12. **DWUTLENEK SIARKI** i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców. 13. **ŁUBIN** i produkty pochodne

3 grudnia 2014 r. Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, Unia Europejska nałożyła na właścicieli wszystkich lokali gastronomicznych obowiązek informowania klientów o składzie potraw, a przede wszystkim o alergenach, jakie mogą w nich występować.

NA POCZĄTEK

OLIWKI / 18 PLN ^(w)

włoskie zielone oliwki marynowane w chili i cytrynie

CHLEB MONKOWY / 14 PLN

rzemieślniczy chleb podawany z puszystym masłem i odrobiną soli (1, 6, 7)

TALERZYKI

KAPUSTA MISO / 18 PLN ^(v)

Pieczona ćwierć kapusty włoskiej, dressing miso, chrupiące pangratatto, wędzona papryka (1, 6, 7)

SELEKCJA SAŁAT / 18 PLN ^(w)

liście sałaty rzymskiej, endywi i masłowej z dressingiem tonnato i chrupiącym Pangratatto (1, 4, 10, 12)

ZIEMNIAKI ANNY / 22 PLN ^(v)

konfitowane ziemniaki w maśle, tymianku i czosnku, ser emilgrana, szczypiorek świeży, majonez truflowy (3, 7, 10, 12)

BOCZNIAK / 32 PLN ^(w)

bocznik w glazurze sojowo imbirowej, kruszonka orzechowa, labneh (1, 5, 6, 7)

KURCZAK / 32 PLN

trybowane udka marynowane w harrisa, coolis z papryczek piquillo, pietruszka (1, 12)

JAGNIĘCINA / 48 PLN

szaszłyk z grillowane jagnięciny z hummusem z fasoli maślanej i jogurtem harissa(1, 6, 9, 10, 11, 12)

TATAR WOŁOWY / 59 PLN

ręcznie siekany tatar z polędwicy wołowej, z piklami, marynowana kozia broda, żółtko plastyczne, majonez truflowy, olej szczypiorek (1, 3, 10, 12)

ZUPY

BOUILLABAISSSE / 38 PLN

klasyczna francuska zupa rybna z pieczonymi pomidorami
i sałatką z kopru włoskiego (2, 4, 6, 9, 12)

ZUPA DNIA / 28 PLN

Zapytaj obsługę o dzisiejszą rekomendację szefa kuchni.

SAŁATY BY MONKA

WALDORF / 42 PLN ^(V)

selekcja sałat, dressing z sera pleśniowego, karmelizowane orzeszki włoskie,
marynowana gruszka (3, 7, 8, 10, 12)

CESAR / 49 PLN

Pierś z kurczaka sous-vide podawana na sałacie rzymskiej z grzankami,
Emilgrana i sosem tonnato (1, 3, 4, 7, 10, 12)

NICEJSKA / 57 PLN

Tataki z tuńczyka, przypiekane ziemniaki, kalarepa, oliwki,
jajko i musztardowy vinaigrette (3, 4, 10, 11, 12)

MĄCZNE

CARMELLE / 54 PLN (W)

ręcznie robione pasta nadziewana szpinakiem i tofu,
podawana na grzybowym bolognese, wegański parmezan (1, 6, 8, 12)

AGNOLOTTI / 54 PLN (V)

ręcznie robione ravioli nadziewana czarną soczewicą z confi czosnkiem,
sos kremowy z białych trufli, chrupiące pangratatto, chips cukinia (1, 3, 7, 12)

DOMOWE GNOCCHI / 56 PLN

ręcznie robione ziemniaczane gnocchi, szarpana kaczka, puree z buraka,
brokuł pieczony, sos demi glace (1, 3, 7, 12)

PAPARDELLE Z SZARPANYM DZIKIEM / 58 PLN

ręcznie robiony makaron, szarpany dzik, sos z długo gotowanych pomidorów,
ser Emilgrana (1, 3, 10, 12)

DANIA Z PIECA OPALANEGO DREWNIEM

RYBY I OWOCE MORZA

DORSZ ATLANTYCKI 160g / 74 PLN

polędwica z dorsza sous-vide, ravioli z wędzonym dorszem i ziemniakiem,
grzybowe demi, (1, 3, 4)

ŁOSOŚ CONFIT 180g / 87 PLN

filet z łososia confit, buerre blanc z ikrą z łososia,
szczypiorkiem i warzywnym brunoise, pieczony koper włoski (4, 7, 9, 10, 12)

MIĘSA

WIEPRZOWY TOMAHAWK 320g - 350g / 76 PLN

schab z okrywą i kością, pieczony brokuł z czosnkiem,
puree ziemniak, sos demi glace (1, 7, 12)

ŻEBRO WOŁOWE 450g - 500g / 82 PLN

długo pieczone żebro wołowe, glazura imbirowa,
azjatycki kolesław, purée z batatów (1, 9, 10, 12)

STEK Z ROSTBEFU 490g - 550g / 156 PLN

sezonowany na sucho rostbef z polskiej wołowiny, sos pieprzowy, mix sałat
z dressingiem tonnato, frytki z serem Emilgrane i szczypiorkiem (1, 3, 7, 9, 10, 12)

DESERY

TIRAMISU / 34 PLN

nasz interpretacja włoskiego klasyku (1, 3, 7, 12)



WINA POLSKIE

CHARDONNAY BETON KAMIL BARCZENTEWICZ / 230 PLN

LUBELSKIE | POLSKA | CHARDONNAY
maślaność, wanilia, dębowe, bogate, eleganckie

CUVÉE SILESIAN / 36 • 180 PLN

DOLNOŚLĄSKIE | POLSKA | JOHANNITER, SOLARIS, HIBERNAL, BIANCA
świeże, kwiatowe, jabłko, rzeńskie, lekkie

JOHANNITER TURNAU / 290 PLN

ZACHODNIOPOMORSKIE | POLSKA | JOHANNITER
kwiatowe, brzoskwinia, mineralne, eleganckie, rzeńskie

PINOT BLANC STAL KAMIL BARCZENTEWICZ / 36 • 180 PLN

LUBELSKIE | POLSKA | PINOT BLANC
kwiatowe, owocowe, delikatne, eleganckie, świeże

RATED R DOM BLISKOWICE / 210 PLN

MAŁOPOLSKI PRZEŁOM WISŁY | POLSKA | RIESLING
cytrusy, mineralność, lekkie, świeże, kwasowość

RIESLING KAMIL BARCZENTEWICZ / 240 PLN

LUBELSKIE | POLSKA | RIESLING
cytrusy, brzoskwinia, mineralność, kwasowe, rzeńskie

ULTRA DOM BLISKOWICE / 290 PLN

MAŁOPOLSKI PRZEŁOM WISŁY | POLSKA | JOHANNITER
jabłko, brzoskwinia, zrównoważone, kwasowość, eleganckie

DOBRE MODRE KAMIL BARCZENTEWICZ / 290 PLN

LUBELSKIE | POLSKA | BLAUFRÄNKISCH
ciemne owoce, pikantne, dębowe, taniczne, struktura

MONDAY LISA DOM BLISKOWICE / 30 • 150 PLN

MAŁOPOLSKI PRZEŁOM WISŁY | POLSKA | RONDO, REGENT
owocowe, taniczne, leśne owoce, lekkie, świeże

PINOT NOIR MINOR KAMIL BARCZENTEWICZ / 290 PLN

LUBELSKIE | POLSKA | PINOT NOIR
czerwone owoce, eleganckie, gładkie, taniczne, delikatne

WINA MUSUJĄCE

CORVEZZO LINEA CLASSICA ORGANIC PROSECCO DOC / 120 PLN

WENECJA EUGANEJSKA | WŁOCHY | GLERA
jabłko, gruszka, orzeźwiająca, delikatna

DOMAINE HAAG CREMANT / 180 PLN

ALZACJA | FRANCJA | PINOT BLANC, RIESLING, PINOT GRIS
mineralność, cytrusy, drożdżowe, eleganckie

MUMM CORDON ROUGE / 345 PLN

SZAMPANIA | FRANCJA | PINOT NOIR, PINOT MEUNIER, CHARDONNAY
cytrusy, drożdżowe, lekkie, eleganckie, mineralne

PERRIER JOUET GRAND BRUT / 385 PLN

SZAMPANIA | FRANCJA | PINOT NOIR, PINOT MEUNIER, CHARDONNAY
kwiatowe, wanilia, jabłko, mineralność, musujące

PROA CAVA BRUT / 110 PLN

KATALONIA | HISZPANIA | XAREL-LO, MACABEO, PARELLADA
cytrusy, drożdżowe, jabłko, elegancja

VONWINNING EXTRA BRUT / 180 PLN

PALATYNAT | NIEMCY | RIESLING
musujące, cytrusy, mineralność, kwasowość, delikatne bąbelki

WINA BIAŁE

BODEGAS PIEDRA VERDEJO RUEDA DO / 160 PLN

RUEDA | HISZPANIA | VERDEJO
melon, jabłko, mineralność, lekkość, kwasowość

CHEMIN DE LA SERRE COLOMBARD / 95 PLN

GASKONIA | FRANCJA | COLOMBARD
rzeńskie, zielone jabłko, cytrusy, orzeźwiająca, lekkość

CHRISTOPH BAUER GRAUER BURGUNDER BIO / 30 • 150 PLN

WEINVIERTEL | AUSTRIA | GRAUER BURGUNDER (PINOT GRIS)
morela, migdały, mineralność, pełne ciało, struktura

CONDE VILAR VINHO VERDE / 90 PLN

MINHO | PORTUGALIA | LOUREIRO, ARINTO, TRAJADURA
lekkie, musujące, cytrusy, zielone jabłko, orzeźwiająca

COUNTERPOINT CHARDONNAY / 19 • 95 PLN

SOUTHEASTERN AUSTRALIA | AUSTRALIA | CHARDONNAY
tropikalne owoce, maślaność, wanilia, dębowe, średnie ciało

DOMAINE HAAG GEWURZTRAMINER AOC / 195 PLN

ALZACJA | FRANCJA | GEWÜRZTRAMINER
liczi, róża, egzotyczne, przyprawowe, aromatyczne

GAŠPER MALVAZIJA ZGP / 180 PLN

GORISKA BRDA | SŁOWENIA | MALVAZIJA (MALVASIA)
kwiatowe, miód, morela, orzechowe, mineralność

HAHA MARLBOROUGH SAUVIGNON BLANC / 36 • 180 PLN

MARLBOROUGH | NOWA ZELANDIA | SAUVIGNON BLANC
tropikalne owoce, cytrusy, trawiaste, żywe, intensywne

IMBUKO DU PLEVAUX CHENIN BLANC-VIOGNIER / 170 PLN

WESTERN CAPE | RPA | CHENIN BLANC, VIOGNIER
owocowe, kwiatowe, miodowe, świeże, złożone

LAVIS RIESLING DOC / 160 PLN

TRYDENT-GÓRNA ADYGA | WŁOCHY | RIESLING
kwiaty, cytrusy, mineralność, rzeńskie, eleganckie

N. POTEL CHABLIS^{'21} / 280 PLN

CHABLIS, BURGUNDIA | FRANCJA | CHARDONNAY
mineralność, cytrusy, kwiaty, elegancja, świeżość

PIOGGIO MAESTRINO VERMENTINO / 150 PLN

TOSKANIA | WŁOCHY | VERMENTINO
świeżość, kwiatowe, cytrusy, ziołowe, mineralność

REVERDY & FILS SANCERRE AOP / 300 PLN

DOLINA LOARY | FRANCJA | SAUVIGNON BLANC
mineralność, zielona papryka, cytrusy, świeżość, długie zakończenie

TENUTA SCUOTTO GRECO DI TUFO DOCG / 190 PLN

KAMPANIA | WŁOCHY | GRECO DI TUFO
cytrusy, migdały, mineralność, struktura, świeżość

***TENUTA ULISSE PECORINO
ERRE DI CHIETI IGP / 36 • 180 PLN***

ABRUZJA | WŁOCHY | PECORINO
cytrusy, kwiaty, ziołowe, mineralność, struktura

***TENUTE SALVATERRA ANTICA
VIGNA DELLE VENEZIE DOC / 120 PLN***

WENECJA EUGANEJSKA | WŁOCHY | PINOT GRIGIO
jabłko, gruszka, lekkie, orzeźwiające, delikatne

VON WINNING WEISSERBURGUNDER / 30 • 150 PLN

PALATYNAT | NIEMCY | WEISSBURGUNDER (PINOT BLANC)
jabłko, gruszka, lekkie, eleganckie, subtelne

***WEINGUT ERBELDINGER
HOCHGEWACHS FEINHERB / 34 • 170 PLN***

RHEINHESSEN | NIEMCY | RIESLING
słodycz, brzoskwinia, miód, kwasowość, zrównoważone

***WEINGUT THANISCH LEISERER
KABINETT FEINHERB / 195 PLN***

MOZELA | NIEMCY | RIESLING
słodko-kwaśne, miód, brzoskwinia, kwasowość, równowaga

***WEINGUT WALDSCHUTZ GRÜNER
VELTLINER KAMPTAL DAC / 150 PLN***

KAMPTAL | AUSTRIA | GRÜNER VELTLINER
biały pieprz, zielone jabłko, mineralność, kwiaty, cytrusy

WINO POMARAŃCZOWE I RÓŻOWE

CASTEL D'AGE 100% ORANGE
MIRACLE 0%SO₂ DO / 195 PLN

PENEDÈS | HISZPANIA | SAUVIGNON BLANC ORANGE
skórka pomarańczy, kwasowość, owocowe, przyprawowe, struktura

CHATEAU MINUTY M DE MINUTY AOP / 58 • 290 PLN

PROWANSJA | FRANCJA | GRENACHE, CINSAULT, SYRAH
różowe, kwiatowe, świeże, owocowe, eleganckie

QUINTA DA RAZA ROSÉ / 95 PLN

VINHO VERDE, MINHO | PORTUGALIA | PADEIRO, VINHAO
lekko musujące, orzeźwiające, czerwone owoce, delikatne, świeże

WINO CZWEWONE

ANTICA VIGNA RIPASSO / 170 PLN

ALPOLICELLA, WENECJA EUGANEJSKA | WŁOCHY | CORVINA,
RONDINELLA, CORVINONE

wiśnie, ciemne owoce, gładkie, dębowe, średnie ciało

BEGALI AMARONE CLASSICO '18 / 350 PLN

VALPOLICELLA, WENECJA EUGANEJSKA | WŁOCHY | CORVINA, RONDINELLA

rodzynki, czekolada, ciemne owoce, skoncentrowane, gęste

BORGOGNO NO NAME / 450 PLN

PIEMONT | WŁOCHY | NEBBIOLO

złożoność, taniny, wiśnie, długowieczne, struktura

CANTINE DE FALCO BOCCA

DELLA VERITA PRIMITIVO IGP / 26 • 160 PLN

APULIA | WŁOCHY | PRIMITIVO

owocowe, skoncentrowane, taniny, długowieczne, struktura

CHATEAU CROIX DES ROUZES '19 / 395 PLN

POMEROL, BORDEAUX | FRANCJA | MERLOT, CABERNET FRANC

śliwka, taniny, elegancja, złożoność, wanilia

CHATEAU LA PETIT BARDE / 34 • 165 PLN

BORDEAUX | FRANCJA | CABERNET SAUVIGNON, MERLOT

ciemne owoce, wanilia, skóra, elegancja, struktura

CHRISTOPH BAUER ZWEIGELT BIO / 130 PLN

WEINVIERTEL | AUSTRIA | ZWEIGELT

ciemne owoce, wiśnie, średnie ciało, przyprawowe, gładkie

CONDE VALDEMAR TEMPRANILLO / 120 PLN

RIOJA | HISZPANIA | TEMPRANILLO

czerwone owoce, wanilia, skóra, dębowe, struktura

GAŠPER PALAMIDA ZGP / 170 PLN

GORISKA BRDA | SŁOWENIA | CABERNET SAUVIGNON, MERLOT
ciemne owoce, czekolada, ciało, złożoność, elegancja

I SODI CHIANTI CLASSICO '19 / 210 PLN

TOSKANIA | WŁOCHY | SANGIOVESE, CANAIOLO
wiśnie, ziołowe, ciemne owoce, taniny, elegancja

IMBUKO DU PLEVAUX PINOTAGE / 180 PLN

WESTERN CAPE | RPA | PINOTAGE
ciemne owoce, dymne, pikantne, gładkie, średnie ciało

INEONTONE CABERNET SAUVIGNON / 170 PLN

KALIFORNIA | USA | CABERNET SAUVIGNON
dębowe, czarne owoce, wanilia, czekolada, struktura

IRONSTONE ZINFANDEL OLD VINE / 200 PLN

LODI, KALIFORNIA | USA | ZINFANDEL
przyprawowe, dymne, czerwone owoce, wanilia, pełne ciało

JEAN BOUCHARD PINOT NOIR BOURGOGNE AOC / 330 PLN

BURGUNDIA | FRANCJA | PINOT NOIR
lekkie, owocowe, eleganckie, przyprawowe, mineralne

LAVIS MERLOT TRENTO DOC / 34 • 150 PLN

TRYDENT-GÓRNA ADYGA | WŁOCHY | MERLOT
czerwone owoce, przyprawowe, gładkie, eleganckie, ciało

LODALI BAROLO SANT'AMBROGIO '18 / 295 PLN

PIEMONTE | WŁOCHY | NEBBIOLO
taniny, ciemne owoce, przyprawy, elegancja, struktura

LOPEZ CRISTOBAL LA LINDE DO / 200 PLN

RIBERA DEL DUERO | HISZPANIA | TEMPRANILLO, MERLOT
taniny, ciemne owoce, gładkie, wanilia, eleganckie

MIMETIC / 170 PLN

CALATAYUD | HISZPANIA | GARNACHA
soczyste, czerwone owoce, gładkie, pikantne, pełne ciało

PRIMUS PRIMITIVO DI MANDURIA / 160 PLN

APULIA | WŁOCHY | PRIMITIVO
dojrzałe owoce, wanilia, czekolada, przyprawy, pełne ciało

PULENTA ESTATE MALBEC / 39 • 280 PLN

MENDOZA | ARGENTYNA | MALBEC
ciemne owoce, czekolada, taniny, dębowe, złożone

SAN CASIANO VALPOLICELLA SUPERIORE / 170 PLN

VALPOLICELLA | WŁOCHY | CORVINA,
RONDINELLA, ORSELETA
wiśnie, przyprawowe, delikatne taniny, złożone, eleganckie

SIMON EGRI BIKAVER / 165 PLN

EGER | WĘGRY | EGER KEKFRANKOS, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH
przyprawowe, dymne, ciemne owoce, kwasowość, taniny

***TENUTA ULISSE MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO DOP / 195 PLN***

ABRUZZA | WŁOCHY | MONTEPULCIANO
ciemne owoce, średnie ciało, skóra, wanilia, pikantne