

MONKA

MIEJSCE, GDZIE HISTORIA PACHNIE

Nasza opowieść zaczyna się w sercu **Torunia**, w grubych murach zabytkowego, barokowego spichlerza. Przez wieki to właśnie tutaj przechowywano cenne zboże, a dziś, pod tymi samymi historycznymi sklepieniami, mąka znów gra główną rolę. Stworzyliśmy miejsce, w którym szacunek do przeszłości łączy się z ciepłym, niezobowiązującym klimatem.

W **MONCE** stawiamy na to, co prawdziwe, nie uznajemy dróg na skróty. Nasz dzień wyznacza rytm wypiekanego na miejscu chleba na zakwasie, ręcznie robionych makaronów i żywego ognia z pieca, który nadaje potrawom niepowtarzalny charakter. Od porannej kawy, przez aromatyczny obiad, aż po wieczorną kolację przy kieliszku świętego polskiego wina, każda chwila smakuje tu wyjątkowo.

Z tą samą pasją i miłością do rzemiosła zapraszamy Was również do **MONKA MŁYNY ROTHERA**, gdzie dawna historia spotyka się z naszym nowoczesnym spojrzeniem na kuchnię.

Usiądźcie z nami do stołu, zatrzymajcie się na chwilę i pocujcie ten klimat.

MONKA TO SMAK, KTÓRY ŁĄCZY.

INFORMACJE

Przy grupach od 6 osób nie dzielimy rachunków.

Przy grupach od 8 osób doliczamy 10% serwisu kelnerskiego.

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

zjedz.my/monka_torun

56 660 61 00

REZERWACJE GRUPOWE

rezerwacjemonka@gmail.com

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. **ORZECHE** 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 (Makadamia 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. 14. **MIĘCZAKI** 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 NOCERELLA / 18 PLN ^(VV)

Zielone oliwki z Sycylii, konfitowane w oliwie z rozmarynem, czosnkiem, papryczką chilli i cytryną 140g

CHLEB I MASŁO / 14 PLN ^(V)

Świeżo wypiekany chleb na zakwasie z naszej piekarni, puszyste masło z solą morską 160g (1,6,7)

TALERZYKI

KARMELIZOWANY PASTERNAK / 24 PLN ^(V)

Pasternak na maśle, puree z kalafiora, orzechowy crunch, tymianek, chips z pasternaka 260g (3,7)

FRYTKI BY MONKA / 24 PLN ^(V)

Grubo krojone frytki, pianka z pieczonego ziemniaka, tarty ser Emilgrana 280g (3,7,10,12)

BURRATA Z SYCYLIJSKIMI WARZEWAMI / 47 PLN ^(V)

Kremowa burrata, caponata z pomidorów i bakłażana, suszone czarne oliwki, pesto bazyliowe, grzanki czosnkowe 380g (1,7,8,9,10,12)

KROKIETY Z KALAFIORA Z SEREM LE GRUYÈRE / 34 PLN ^(V)

Krokiety z kalafiora, sos z sera szwajcarskiego, wędzona słodka papryka 280g (1,3,7,12)

CHRUPIĄCE BOCZNIAKI / 34 PLN ^(V)

Tempura z boczniaków, marynowane enoki, majonez szczypiorkowy, piklowana cebula, dressing yuzu-ponzu 280g (1,3,6,7,12)

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ / 59 PLN

Ręcznie siekana połówdwica, kiszony ogórek, piklowana gorczyca, emulsja z prosciutto, monkowy tost, olej porowy 240g (1,3,7,10,12)

ZUPY

BULION WŁOSKI / 42 PLN

Esencjonalne brodo z wołowiny i drobiu, warzywa, tortellini z farszem mięsnym 340g
(1,6,9)

ZUPA DNIA

Zapytaj obsługę o dzisiejszą rekomendację Szefa Kuchni.

SAŁATY

CHRUPIĄCE LIŚCIE SAŁAT / 26 PLN ^(V)

Endywia, sałata rzymska, mizuna, ogórek, seler naciowy, sos ranch z makiem 280g
(3,7,9,10,12)

SAŁATA CEZAR Z KURCZAKIEM / 49 PLN

Pierś z kurczaka sous-vide, sałata rzymska, wędzony boczek naszej produkcji, grzanki MONKA, ser Emilgrana, sos tonnato 380g (1,3,4,7,10,12)

MAKARONY

AGNOLLOTTI ZE SZPINAKIEM / 56 PLN ^(V)

Ręcznie lepione pierożki, kremowy serek, młody szpinak, masło palone z szalwią, ser Le Gruyère 380g (1,3,7,8,12)

RAVIOLI ZIEMNIACZANE Z KREWETKAMI / 69 PLN

Pierożki nadziewane pieczonym ziemniakiem i chorizo, krewetki duszone w winie i maśle z czosnkiem, pomidory koktajlowe 460g (1,3,7,9,12)

CANNELLONI Z RAGÙ WOŁOWYM / 62 PLN

Makaron rurki robiony ręcznie, długo duszone ragù z wołowiny, sos pomidorowy, mozzarella 460g (1,3,7,9,12)

TAGLIATELLE Z KREMOWĄ BURRATĄ / 62 PLN ^(V)

Makaron wstążki robione ręcznie, sos pomidorowy, pomidorki koktajlowe, kremowa burrata, pesto bazyliowe, orzechowy crunch 390g (1,3,5,6,7,8,9)

TORTELLONI Z DZICZYZNĄ / 66 PLN

Pierożki z ciasta buraczanego, długo pieczona dziczyzna z okolicznych lasów w czerwonym winie, żel z czarnej porzeczki, emulsja z włoskiego prosciutto 390g (1,3,7,9,10,12)

TORUŃSKI PIERNIKOWY SZLAK KULINARNY

PAMPUCHY TORUŃSKIE / 64 PLN

Parowane pampuchy drożdżowe, konfitowana kaczka, piklowana modra kapusta, sos piernikowo-krzyżacki, marynowana gruszka 420g (1,3,7,12)



**TORUŃSKI
PIERNIKOWY
SZLAK KULINARNY**

DANIA GŁÓWNE

RISOTTO SELEROWE / 56 PLN ^(V)

Seler w stylu risotto, krem z czarnej trufli, zielone jabłko 380g (6,8,9,10,12)

PSTRĄG ŁOSOSIOWY / 86 PLN

Pieczony fileć, orzo ziołowe, beurre blanc octowy, cebula perłowa, seler naciowy 410g (4,7,9,10,12,14)

PIECZONY PÓŁ KURCZAKA / 64 PLN

Marynowany w cayenne, puree z czerwonej papryki i pomidorów, świeża sałata 420g (1,3,7,12)

BURGER BIG MONKA / 64 PLN

Smash burger z dziczyzny i wołowiny, czerwona cebula karmelizowana, ser cheddar, sos Big MONKA, frytki 300g (1,3,7,10,12)

PANIEROWANY SCHAB Z KOŚCIĄ / 66 PLN

Panierowany schab wieprzowy z kością, palone masło ziołowe, jajko sadzone, musztardowe purée ziemniaczane 490g (1,3,7,10,12)

GRILLOWANY ROSTBEF / 86 PLN

Rostbef z polskiej wołowiny, ręcznie robione gnocchi, sos z marynowanym zielonym pieprzem, grillowana sałata rzymska, pieczona cebula 420g (6,7,12)

DESERY

TIRAMISÙ / 34 PLN

Krem mascarpone, biszkopt nasączony espresso, piernikowe ciastko cygaretkowe 240g
(1,3,7,12)

FONDANT CZEKOLADOWY / 36 PLN

Ciepły fondant czekoladowy, orzechy laskowe, sos malinowy, lody śmietankowe 260g
(1,3,7,8)

AFFOGATO / 25 PLN

Lody waniliowe, gorące espresso, kakao 150g (7)



WINA POLSKIE

(12,5cl, 75cl)

ŚWIEŻE & START

białe, lekkie, rześkie

MARGARET ZORZA / 190 PLN

LUBUSKIE | CHARDONNAY, PINOT NOIR | 12%
cytrus, jabłko, świeżość, drobne bąbelki

CUVÉE SILESIAN / 36 • 180 PLN

DOLNOŚLĄSKIE | JOHANNITER, SOLARIS, HIBERNAL, BIANCA | 13%
jabłko, kwiaty, rześkość, lekkość, świeże

MAJĄTEK DRZEWCIE SOLARIS / 180 PLN

LUBELSKIE | SOLARIS | 12%
jabłko, morela, kwiatowość, lekka słodycz, świeżość

KLASYCZNE DO JEDZENIA

białe, najlepsze z Polski

KAMIL BARCZENTEWICZ PINOT BLANC / 36 • 180 PLN

LUBELSKIE | POLSKA | PINOT BLANC | 12,5%
jabłko, gruszka, delikatne, eleganckie, świeże

KAMIL BARCZENTEWICZ CHARDONNAY BETON / 220 PLN

LUBELSKIE | POLSKA | CHARDONNAY | 13%
jabłko, cytrus, kremowość, struktura, mineralność

KOJDER SOUVIGNIER GRIS / 220 PLN

ZACHODNIOPOMORSKIE | POLSKA | SOUVIGNIER GRIS | 12,5%
gruszka, morela, zioła, kremowość, zbalansowane

CHARAKTER I TERROIR

białe, dla ciekawych Polski

KAMIL BARCZENTEWICZ RIESLING / 220 PLN

LUBELSKIE | POLSKA | RIESLING | 12,5%
cytryna, brzoskwinia, mineralność, napięcie, rześkie

DOM BLISKOWICE ULTRA / 225 PLN

MAŁOPOLSKI PRZEŁOM WISŁY | POLSKA | JOHANNITER | 11,8%
jabłko, cytrus, precyzja, mineralność, świeże

DOM BLISKOWICE RATED R / 220 PLN

MAŁOPOLSKI PRZEŁOM WISŁY | POLSKA | RIESLING | 11,9%
cytrusy, mineralność, lekkość, świeże, wysoka kwasowość

LEKKIE & SOCZYSTE

czerwone, niska tanina, świeżość

DOM BLISKOWICE MONDAY LISA / 30 • 160 PLN

MAŁOPOLSKI PRZEŁOM WISŁY | POLSKA | RONDO, REGENT | 10,8%
leśne owoce, świeżość, lekka tanina, soczyste, pijalne

CHARAKTER & STRUKTURA

czerwone, dla ciekawych Polski

KAMIL BARCZENTEWICZ DOBRE MODRE / 250 PLN

LUBELSKIE | POLSKA | BLAUFRÄNKISCH | 12%
ciemne owoce, przyprawa, struktura, taniny, charakter

KAMIL BARCZENTEWICZ DOBRE MINOR / 50 • 250 PLN

CORAVIN | LUBELSKIE | POLSKA | PINOT NOIR | 12%
malina, wiśnia, elegancja, delikatna tanina, lekkość

WINA MUSUJĄCE

(12,5cl, 75cl)

APERITIF & START

lekkie, świeże

CORVEZZO HERITAGE PROSECCO VALDOBBIADENE

DOCG BRUT / 30 • 150 PLN

VENETO | WŁOCHY | GLERA | 11%
jabłko, gruszka, cytrus, delikatne bąbelki, świeże

PROA CAVA BRUT / 120 PLN

KATALONIA | HISZPANIA | XAREL-LO, MACABEO, PARELLADA | 11%
cytrusy, drożdżowe, jabłko, elegancja

KLASYKA I ELEGANCJA

metoda tradycyjna, klasyczne szczepy

MUMM CORDON ROUGE / 345 PLN

SZAMPANIA | FRANCJA | PINOT NOIR, PINOT MEUNIER, CHARDONNAY | 12,5%
cytrusy, drożdżowe, lekkie, eleganckie, mineralne

PERRIER JOUET GRAND BRUT / 385 PLN

SZAMPANIA | FRANCJA | PINOT NOIR, PINOT MEUNIER, CHARDONNAY | 12,5%
kwiatowe, wanilia, jabłko, mineralność, musujące

DOMAINE HAAG CREMANT / 180 PLN

ALZACJA | FRANCJA | PINOT BLANC, RIESLING, PINOT GRIS | 12,5%
mineralność, cytrusy, drożdżowe, eleganckie

WYTRAWNE & ŚWIEŻE

zero cukru, mineralność

VONWINNING EXTRA BRUT / 180 PLN

PALATYNAT | NIEMCY | RIESLING | 11%
musujące, cytrusy, mineralność, kwasowość, delikatne bąbelki

WINA BIAŁE

(12,5cl, 75cl)

ŚWIEŻE & CYTRUSOWE

lekkie, świeże

CONDE VILAR VINHO VERDE / 95 PLN

VINHO VERDE | PORTUGALIA | LOUREIRO, TRAJADURA | 10%
cytrus, zielone jabłko, lekka perliskość, bardzo świeże

HAHA MARLBOROUGH FERN RIDGE / 36 • 180 PLN

MARLBOROUGH | NOWA ZELANDIA | SAUVIGNON BLANC | 13%
agrest, marakuja, limonka, świeże zioła, intensywne

WEINGUT WALDSCHÜTZ GRÜNER VELTLINER DAC / 150 PLN

AUSTRIA | KAMPTAL | GRÜNER VELTLINER | 12,5%
zielone jabłko, cytrus, biały pieprz, świeżość, mineralność

SHORTWOOD CHENIN BLANC / 95 PLN

RPA | WESTERN CAPE | CHENIN BLANC | 12,5%
jabłko, cytryna, lekka miodowość, świeże, pijalne

DIKA SAUVIGNON BLANC / 160 PLN

CHORWACJA | SLAVONIA | SAUVIGNON BLANC | 12,5%
agrest, limonka, świeże zioła, rzeźkość, kwasowość

VON WINNING WEISSERBURGUNDER / 30 • 160 PLN

NIEMCY | PFALZ | PINOT BLANC | 12%
jabłko, cytryna, białe kwiaty, czyste, lekkie

TENUTE SALVATERRA ANTICA VIGNA DELLE

VENEZIE DOC / 25 • 125 PLN

WŁOCHY | DELLE VENEZIE | PINOT GRIGIO | 12%
jabłko, cytrus, gruszka, lekka mineralność, świeży finisz

KREMOWE & STRUKTURALNE

kremowe, gładkie

TRAMBUSTI LE NICCHIOLE CHARDONNAY

DI TOSCANA / 25 • 120 PLN

TOSKANIA | WŁOCHY | CHARDONNAY | 13%
jabłko, wanilia, maślaność, dąb, miękkie

DOMAINE HAAG GEWÜRZTRAMINER AOC / 195 PLN

FRANCJA | ALZACJA | GEWÜRZTRAMINER | 13%
liczi, róża, przyprawy, aromatyczne, miękkie

RIOJA VEGA TEMPRANILLO BLANCO RESERVA / 350 PLN

HISZPANIA | RIOJA | TEMPRANILLO BLANCO | 12,5%
jabłko, gruszka, delikatny dąb, kremowość, elegancja

MINERALNE & TERROIR

klasyki, eleganckie, zbalansowane

REVERDY & FLIS SANCERRE AOP / 280 PLN

DOLINA LOARY | FRANCJA | SAUVIGNON BLANC | 13%

agrest, cytryna, krzemień, wysoka kwasowość, precyzja

WEINGUT THANISCH HOCHGEWÄCHS

RIESLING / 32 • 160 PLN

MOZELA | NIEMCY | RIESLING | 12%

limonka, zielone jabłko, łupek, napięcie, czyste

TENUTA ULISSE PECORINO IGP / 36 • 180 PLN

WŁOCHY | ABRUZJA | PECORINO | 13%

cytrus, zioła, mineralność, struktura, gastronomiczne

DOMAINE HAAG RIESLING ZINNKOEFLÉ

GRAND CRU / 290 PLN

FRANCJA | ALZACJA | RIESLING | 13%

cytrusy, brzoskwinia, mineralność, napięcie, długi finisz

LAVIS RIESLING DOC / 160 PLN

WŁOCHY | TRYDENT | RIESLING | 12,5%

cytryna, zielone jabłko, mineralność, rzeźkość, wytrawne

PIOGGIO MAESTRINO VERMENTINO / 160 PLN

WŁOCHY | LIGURIA | VERMENTINO | 12,5%

cytrusy, zioła śródziemnomorskie, słoność, świeżość, mineralne

CHRISTOPH BAUER GRAUER BURGUNDER BIO / 30 • 150 PLN

BURGENLAND | AUSTRIA | GRAUER BURGUNDER | 12,5%

gruszka, jabłko, migdał, kremowe, zbalansowane

WINO POMARAŃCZOWE

(12,5cl, 75cl)

OVEJA NARANJA BIO ORANGE / 28 • 120 PLN

KASTYLIA-LA MANCHA | HISZPANIA | GEWÜRZTRAMINER, MOSCATEL | 11,5%

czarna herbata, pigwa, tanina, złożone, wytrawne

SONNENGRUSS NAT / 32 • 160 PLN

AUSTRIA | WEINVIERTEL | RIESLING, GRÜNER VELTLINER | 11,5%

cytryna, jabłko, biały pieprz, ziołowość, delikatna tanina

WINO RÓŻOWE

(12,5cl, 75cl)

PINOT NOIR ROSÉ VON WINNING / 30 • 150 PLN

PFALZ | NIEMCY | PINOT NOIR | 12%
truskawka, malina, świeżość, wytrawne, eleganckie

WINO WZMACNIANE I SŁODKIE

(7,5cl, 75cl)

PORTO FINE TAWNY / 19 • 225 PLN

DOURO | PORTUGALIA | KILKA SZCZEPÓW | 19%
karmel, orzech, morela, aksamitne, zbalansowane

WINO CZERWONE

(12,5cl, 75cl)

LEKKIE & SOCZYZSTE

delikatne, owocowe

REVERDY & FLIS SANCERRE ROUGE SILEX AOP / 330 PLN

DOLINA LOARY | FRANCJA | PINOT NOIR | 12,5%

wiśnia, malina, mineralność, lekkość, elegancja

CHRISTOPH BAUER ZWIEGELT BIO / 26 • 130 PLN

BURGENLAND | AUSTRIA | ZWIEGELT | 12%

wiśnia, porzeczka, pieprz, świeżość, soczyste

DIKA FRANKOVKA / 160 PLN

CHORWACJA | SLAVONIA | FRANKOVKA | 12,5%

wiśnia, śliwka, przyprawa, dobra kwasowość, soczyste

KLASYCZNE & SPRAWDZONE

klasyki, delikatne taniny

RIOJA VEGA CRIANZA / 36 • 180 PLN

RIOJA | HISZPANIA | TEMPRANILLO | 13,5%

wiśnia, wanilia, przyprawy, dąb, klasyczne

LAVIS MERLOT TRENTINO DOC / 30 • 150 PLN

TRYDENT | WŁOCHY | MERLOT | 13%

śliwka, wiśnia, miękkość, delikatne taniny, klasyka

RADICCA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

DOC / 170 PLN

ABRUZZA | WŁOCHY | MONTEPULCIANO | 13%

ciemna wiśnia, zioła, soczystość, kuchenne, zbalansowane

CHÂTEAU LA PETIT BARDE / 34 • 165 PLN

FRANCJA | BORDEAUX | MERLOT, CABERNET SAUVIGNON | 13%

czerwone owoce, zioła, miękkie taniny, klasyczne

MOCNE & STRUKTURALNE

przyprawy, intensywne, owoce

PULENTA ESTATE MALBEC / 56 • 280 PLN

CORAVIN | MENDOZA | ARGENTYNA | MALBEC | 14%
ciemne owoce, śliwka, przyprawy, struktura, gładkie

IMBUKO DU PLEVAUX PINOTAGE / 180 PLN

WESTERN CAPE | RPA | PINOTAGE | 13,5%
śliwka, przyprawy, lekka dymność, pełnia, miękkość

IRONSTONE ZINFANDEL OLD VINE / 200 PLN

KALIFORNIA | USA | ZINFANDEL | 14,5%
dojrzałe owoce, przyprawy, słodczy owocu, pełne

CANTINA DE FALCO PRIMITIVO DI MANDURIA OTTANTE / 38 • 190 PLN

APULIA | WŁOCHY | PRIMITIVO | 14,5%
ciemne owoce, czekolada, przyprawy, gęste, intensywne

ANTICA VIGNA VALPOLICELLA CLASSICO RIPASSO / 170 PLN

VENETO | WŁOCHY | CORVINA, RONDINELLA, CORVINONE | 14%
suszone wiśnie, przyprawy, miękkość, głębia, struktura

BUGLIONI AMARONE DELLA VALPOLICELLA "IL LUSSURIOSO" / 400 PLN

VENETO | WŁOCHY | CORVINA I SPÓŁKA | 15,5%
suszone owoce, kakao, przyprawy, potęga, długi finisz

BORGOGNO BAROLO CLASSICO DOCG / 420 PLN

PIEMONTE | WŁOCHY | NEBBIOLO | 14%
róża, wiśnia, smoła, taniny, długowieczne