

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

ZIELONE OLIWKI Z SYCYLII / 18 PLN^(VV)

Oliwki Nocellara z Sycylii, konfitowane w oliwie z rozmarynem, czosnkiem, papryczką chili 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)

PAPRYCZKI PIECZONE / 24 PLN^(VV)

Grillowane papryczki padrón, sól morską w płatkach, aioli z pieczonego czosnku 230g (3,10,12)

TALERZYKI

MŁODE ZIEMNIAKI & OGÓREK / 24 PLN^(V)

Młode ziemniaki pieczone z czosnkiem i tymiankiem, ogórek małosolny, olej z czosnku niedźwiedziego, jogurt miętowy 260g (7)

PIECZONA MŁODA MARCHEW / 28 PLN^(V)

Młoda marchew pieczona w naszym piecu z pomarańczą i czosnkiem, labneh, olej ziołowy, crispy chilli, czarny sezam, świeży koper 280g (5,6,7,11,12)

GRILLOWANA OŚMIORNICA Z CHORIZO / 62 PLN

Marynowana w ziołach macka ośmiornicy, chorizo, kapary, czosnek, oliwa, chipotle aioli, domowa focaccia 280g (6,7,9,12,14)

TATAR Z TUŃCZYKA / 52 PLN

Siekany tuńczyk, majonez sojowy, chili, kolendra, chrupiąca cebulka, dymka, prażony sezam, tosty MONKA 240g (3,4,6,11,12)

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ / 59 PLN

Polędwica wołowa, szalotka, piklowana gorczyca, ogórek kiszony, pesto bazyliowe, Emilgrana, cienki szczypiorek, domowa focaccia 240g (1,12,14)

ZUPY

KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW / 34 PLN ^(V)

Krem z pieczonych pomidorów, burrata, pesto bazyliowe, focaccia 340g (1,6,9,12)

BULION GRZYBOWY / 38 PLN ^(V)

Bulion z pieczarek, boczniaków i shiitake zabieleny mlekiem kokosowym, domowy makaron, gotowane jajko, karmelizowane shiitake, smażony boczniak 340g (1,3,6)

SAŁATY

SEZONOWE POMIDORY Z UBIJANĄ FETĄ / 36 PLN ^(V)

Sezonowe pomidory, dressing Green Goddess, pangrattato, ubijana feta, grillowana brzoskwinia 380g (1,7,8,10,12)

SAŁATA CEZAR Z KURCZAKIEM / 49 PLN

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

MAKARONY

AGNOLOTTI ZE SZPINAKIEM / 56 PLN^(V)

Ręcznie lepiące agnolotti, kremowy serek z młodym szpinakiem, palone masło z szałwią, sos Le Gruyère 380g (1,3,7,8,12)

MUSZELKI Z OWOCAMI MORZA / 69 PLN

Rzemieślniczy makaron muszelki, vongole, kalmary, krewetki królewskie, mule, sos bouillabaisse, natka pietruszki 420g (1,2,3,7,9,12,14)

CANNELLONI Z RAGÙ WOŁOWYM / 67 PLN

Cannelloni wypełnione długo duszonym ragù wołowym, zapiekane pod beszamelem z mozzarellą, sos pomidorowy, pesto bazyliowe 420g (1,3,7,8,9,12)

MAKARON Z BURRATĄ / 65 PLN^(V)

Rzemieślnicze casarecce, szpinakowe velouté, bób, chrupiąca cukinia, kremowa burrata, puder z czarnych oliwek 420g (1,3,7,8,12)

TAGLIATELLE CACIO E PEPE Z

POŁĘDWICĄ WOŁOWĄ / 79 PLN

Ręcznie robione tagliatelle, sos cacio e pepe, plastry smażonej polędwicy wołowej 420g (1,3,7,9,12)

TORUŃSKI PIERNIKOWY SZLAK KULINARNY

PAMPUCH TORUŃSKI / 69 PLN

Tradycyjna bułeczka drożdżowa na parze, długo pieczona dziczyzna marynowana w czerwonym winie, polska sałata fryzyjska z dressingiem musztardowym, sos pieczeniowo-piernikowy, jeżyny 390g (1,3,7,9,10,12)



**TORUŃSKI
PIERNIKOWY
SZLAK KULINARNY**

DANIA GŁÓWNE

RISOTTO Z GRZYBAMI / 56 PLN (V)

Kremowe risotto, boczniaki, kurki, pieczarki brunatne, orzechy pekan, Emilgrana 380g
(6,7,8,9,10,12)

PSTRĄG ŁOSOSIOWY / 88 PLN

Pieczony filet z pstrąga, młody szpinak, pieczona cukinia, sos maślano-winny z ikrą pstrąga, migdały z palonym masłem 410g (4,7,9,12,14)

KURCZAK KUKURYDZIANY / 67 PLN

Marynowana pierś z kurczaka kukurydzianego, mini marchewki glazurowane w maśle i miodzie, grillowana sałata rzymska, sos pieczeniowy 380g (1,7,9,12)

BIG MONKA BURGER / 68 PLN

Soczysty burger z antrykotu i łopatki wołowej, ser pleśniowy, demi-glace, frytki z Emilgrana i pastą truflową 360g (1,3,7,10,12)

GRILLOWANY SCHAB Z KOŚCIĄ / 69 PLN

Grillowany schab wieprzowy z kością, młoda kapusta z sosem kimchi, maślane puree ziemniaczane, demi-glace ze skwarkami 510g (3,6,7,10,12,14)

SEZONOWANY ANTRYKOT Z KOŚCIĄ / 169 PLN

Sezonowany antrykot z kością 500g, sos winny, grubo krojone domowe frytki, pasta truflowa, Emilgrana, grillowana dymka (1,2,3,7,9,12)

DESERY

TIRAMISÙ / 34 PLN

Nasza interpretacja klasycznego deseru, krem z mascarpone, biszkopt nasączony espresso, piernikowe ciastko cygaretkowe 240g (1,3,7,12)

CYTRYNOWA PANNA COTTA / 34 PLN

Cytrynowa panna cotta, maślana kruszonka, marynowana brzoskwinia 260g (1,3,7,8,12)

AFFOGATO / 25 PLN

Lody waniliowe zatopione w gorącym 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 / 120 PLN

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

PROA CAVA BRUT / 25 • 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 / 28 • 160 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

FERN RIDGE SAUVIGNON BLANC / 36 • 180 PLN

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

WEINGUT WALDSCHÜTZ GRÜNER VELTLINER DAC / 150 PLN

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

DIKA SAUVIGNON BLANC / 160 PLN

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

VON WINNING WEISSERBURGUNDER / 30 • 160 PLN

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

TENUTE SALVATERRA ANTICA VIGNA DELLE

VENEZIE DOC / 25 • 125 PLN

WENECJA | WŁOCHY | 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

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

RIOJA VEGA TEMPRANILLO BLANCO RESERVA / 350 PLN

RIOJA | HISZPANIA | 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

ABRUZZA | WŁOCHY | PECORINO | 13%
cytrus, zioła, mineralność, struktura, gastronomiczne

DOMAINE HAAG RIESLING ZINNKOEPLÉ

GRAND CRU / 290 PLN

ALZACJA | FRANCJA | RIESLING | 13%
cytrusy, brzoskwinia, mineralność, napięcie, długi finisz

LAVIS RIESLING DOC / 160 PLN

TRYDENT | WŁOCHY | RIESLING | 12,5%
cytryna, zielone jabłko, mineralność, rzeźkość, wytrawne

PIOGGIO MAESTRINO VERMENTINO / 160 PLN

LIGURIA | WŁOCHY | 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)

SONNENGRUSS NAT / 32 • 160 PLN

WEINVIERTEL | AUSTRIA | 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

MOLÌ PET NAT IGT BUGLIONI / 125 PLN

VENETO | WŁOCHY | MOLINARA | 11%

różowe, naturalne, cytrusowe, chlebowe nuty, delikatne bąbelki

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

BORDEAUX | FRANCJA | MERLOT, CABERNET SAUVIGNON | 13%
czerwone owoce, zioła, miękkie taniny, klasyczne

MOCNE & STRUKTURALNE

przyprawy, intensywne, owoce

PULENTA ESTATE MALBEC / 46 • 280 PLN

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 / 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