

MENU

Przystanek Tleń to miejsce, które stworzyliśmy z myślą o tych, którzy w podróży szukają chwil wytchnienia i dobrego jedzenia. Z pasją do tradycyjnej kuchni polskiej, ale też z odwagą do eksperymentowania, nasze dania powstają z lokalnych skarbów Borów Tucholskich. Inspiracje przywozimy z naszych podróży, dzięki czemu każda wizyta u nas to mała kulinarna przygoda blisko natury.

GŁĘBOKIE TALERZE

Grzybowa po borowiacku,
lane kluseczki pietruszkowe 26 zł

Żurek na zakwasie z grzybami,
jajko, biała kielbasa, tłuczone ziemniaki z chrzanem 26 zł

Pikantna rybna gulaszowa
z papryką i szyszkami rakowymi 32 zł

MAŁE TALERZE

Tatar z sarny,
ogórek, cebulka, żółtko, marynowane grzybki, oliwa,
prażony słonecznik 48 zł

Kaszanka w tempurze i panko,
puree z gruszki i pietruszki, marynowane cebulki,
krem wasabi 34 zł

Flendze czyli placki ziemniaczane,
śmietana, ogórek kiszony, szczypior 28 zł

Śledź w oleju
z cebulką i ogórkiem, wędzona sól, chleb twarogowy 32 zł

Wątróbka drobiowa
smażona z nalewką agrestową i wiśniami 34 zł

TALERZE Z PIEROGAMI

Pierogi z pieczoną łopatką wieprzową i boczkiem,
kapusta zasmażana 34 zł

Pierogi ruskie podsmażone z boczkiem,
cebulką i kwaśną śmietaną 32 zł

Pyzy z gęsiną,
sos pieczeniowy, keczup z buraka 42 zł

Można zamówić pół porcji dowolnych pierogów

DUŻE TALERZE

Filet z kaczki,
kopytka, puree dyniowe, chipsy z marchewki 66 zł

Kotlet schabowy,
ziemniaki z patelni, kapusta zasmażana 44 zł

Gęsie żołądki gotowane w naszym piwie,
szare kluski, ogórki z chili i czosnkiem 46 zł

Pstrąg ze Starej Rzeki z pieca
z koprem i cytryną, frytki, colesław z czerwonej kapusty 54 zł

Policzki wieprzowe,
puree ziemniaczane z musztardą francuską,
cukinia ze śmietaną 56 zł

Risotto dyniowe
z grzybami, marynowana dynia 46 zł

TALERZE DLA NAJMŁODSZYCH

Nuggetsy z kurczaka,
frytki, keczup 28 zł

Leniwe pierogi z cynamonowym karmelem 30 zł

DESERY

Szarlotka w słoiku
z jeżynami, gałka lodów waniliowych 28 zł

Naleśnik z owocami leśnymi,
zapieczony z domowym sosem waniliowym 40 zł

Pistacjowe tiramisu z porterem 28 zł

Możesz zostawić napiwek dzięki aplikacji



tiptip

KAWY

Espresso (25ml)	12 zł
Podwójne espresso (50ml)	15 zł
Americano (podwójne espresso, gorąca woda)	15 zł
Flat White (podwójne espresso, spienione mleko)	16 zł
Kawa Latte (espresso, dużo spienionego mleka)	17 zł
Capuccino (espresso, spienione mleko, mleczna pianka)	16 zł
Kawa lawendowa (espresso, spienione mleko, syrop lawendowy)	20 zł
Kawa piernikowa (espresso, spienione mleko, syrop piernikowy)	20 zł

HERBATY

Zimowa herbata przystankowa (czarna herbata, cytrusy, imbir, rozmaryn, goździki, miód)	25 zł
Herbata pomarańczowa (czarna herbata, konfitura pomarańczowa, plaster pomarańczy, miód)	25 zł
Agrestowa (suszony agrest, jabłko, śliwka, mięta, nagietek) podawana z syropem z mięty	23 zł
Wiśniowa (suszona wiśnia, pigwowiec, suszony kwiat i liście lipy) podawana z syropem z czarnego bzu	23 zł
Dodaj do swojej herbaty rumu za 12zł (30ml)	
Miętowa (liście i kwiaty mięty pieprzowej z Egiptu)	16 zł
Zielona herbata liściasta ze Sri Lanki	16 zł

NAPARY

Napar z pigwy (gorąca woda, pigwa, rozmaryn, miód)	23 zł
Napar jabłkowo-imbrowy (gorąca woda, mus jabłkowy, imbir, goździki, anyż, miód)	23 zł
Napar żurawinowy (gorąca woda, żurawina, rozmaryn, miód)	23 zł
Dodaj do swojego naparu rumu za 12zł (30ml)	

NAPOJE ZIMNE

Przystankowa lemoniada (cytryna, malina-rabarbar) butelka 0,3l	12 zł
Dzbanek lemoniady 1l	30 zł
Woda gazowana lub niegazowana butelka 0,3l	8 zł
Soki naturalne 0,2l	10 zł
Z gospodarstwa Jacka Pamuły tłoczone na zimno ze świeżych owoców.	
Zapytaj kelnera jakie mamy aktualnie rodzaje soków	
Dzbanek wybranego soku	
Pepsi, Pepsi Max, 7up, Tonic Schwepps butelki 0,2l	42 zł
Dzbanek wody z cytryną	10 zł
	15 zł

PRZYSTANKOWE DRINKI

Aperol Spritz (prosecco, Aperol, pomarańcza)	34 zł
Zimowy Aperol Spritz (cydr, Aperol, jabłko, anyż i cynamon)	39 zł
Figroni (Campari infuzowane figami, gin, słodki wermut, figa)	34 zł
Złota godzina whisky sour (bourbon, sok cytrynowy, syrop miodowy)	34 zł
Noc w Borach (shot: likier kawowy, Baileys, whisky)	20 zł
Wściekła pszczoła (shot: wódka, sok cytrynowy, syrop imbirowy)	18 zł
Lawendowy Świt (gin, syrop lawendowy, syrop z kwiatów czarnego bzu, sok z limonki, woda gazowana)	34 zł

ALKOHOLE SPECJALNE

Nalewki i likiery rzemieślnicze z destylarni Smarduch i Longinus (zapytaj kelnera o dostępne smaki) 25ml	20 zł
--	-------

FLANDERS 0,75l	55 zł
----------------	-------

Nasz multimedalista: złoto na Konkursie Piw Rzemieślniczych 2019, złoto na Greater Poland Beer Cup 2021, srebro KPR 2021 i w końcu najlepsze piwo konkursu GPBC 2021! Nasza duma! Wyjątkowe piwo, które powstało z inspiracji piwną kulturą Belgii. Piwo leżakowane w dębowych beczkach po czerwonym winie. W smaku mocno owocowe, wytrawne, umiarkowanie kwaśne. Bardzo złożone.

Cydry z cydrowni Kwaśne Jabłko	58 zł
--------------------------------	-------

Jabol pomarańczowy – kolorowy cydr fermentowany metodą Pet-Nat.

Cydr Pasłęka – to taki cydr, który kiedyś zrobił się sam. Zebraliśmy zdziczałe jabłka ze starych drzew, wytłoczyliśmy z nich sok i zostawiliśmy w kadzi. Po fermentacji okazał się być przebojowy.

ALKOHOLE MOCNE

Finlandia czysta 40ml	15 zł
Wódka Ostoya 40ml	17 zł
Żołądkowa czysta de Luxe 40ml	13 zł
Eliksir, czyli wytrawny likier ziołowy z destylarni Wolf&Oak 40ml	17 zł
Wilczy gin z destylarni Wolf&Oak 40ml	19 zł
Johnnie Walker RED 40ml	17 zł
Johnnie Walker BLACK 40ml	24 zł
Jack Daniel's 40ml	19 zł
Whisky torfowa Talisker 10 yo 40ml	34 zł
Koniak Gautier VS	32 zł
Rum Kuna Panama Aged	30 zł