

Bal Toruńskiej Orkiestry Symfonicznej

NOC TYSIĄCA NUT

RESTAURACJA ARTYSTYCZNA BISTRO

*ma zaszczyt zaprosić Państwa w podróż, w której każda nuta smaku odpowiada partyturze wielkich mistrzów.
Przygotowana karta łączy kulinarną precyzję z duchem najpiękniejszych dzieł muzycznych, czerpiąc inspirację
z najlepszych tradycji restauracyjnych.*

M E N U

MENU I SERWIS



ORGANIZATOR



PRZYSTAWKI: UWERTURA DO WIECZORU

GUSTAV MAHLER — TATAR WEGAŃSKI

Mahler odnajdywał ukojenie w czystości natury, co zainspirowało nas do stworzenia tej wegańskiej kompozycji. To danie jest jak jego symfonia – pełne głębokich, ziemistych tonów i zaskakującej złożoności ukrytej w prostych składnikach.

Skład: Tatar wegański / Kapary / Pomidory / Oliwki / Rukola / Oliwa

WOLFGANG AMADEUSZ MOZART — CIELĘCINA VITELLO

Muzyka Mozarta to lekkość połączona z genialną strukturą, dlatego proponujemy delikatną cielęcinę w aksamitnym wydaniu. Ten kulinarny duet lądu i morza jest subtelny, radosny i pełen wdzięku, niczym najlepszy koncert fortepianowy.

Skład: Cielęcina vitello / Kapary / Tuńczyk / Rukola / Pomidor / Parmezan

DRUGIE DANIE: WIELKI FINAŁ SERWOWANY

GIOACCHINO ROSSINI — POLĘDWICA WOŁOWA

Wielki kompozytor operowy był również legendarnym smakoszem, a to danie to hołd dla jego zamiłowania do luksusu. Bogata polędwica z foie gras to prawdziwa aria smaku, równie widowiskowa i majestatyczna jak finał „Cyrylika sewilskiego”.

Skład: Polędwica wołowa / Grzanka / Foie gras / Puree ziemniak / Sos demi-glace / Mikro ziota

GUSTAV MAHLER — KNEDLE Z MORELAMI

Nawiązujemy do austriackich korzeni mistrza, serwując knedle z morelami i palonym masłem w wersji wegańskiej. To danie jest jak nostalgiczna pieśń ludowa, która w swojej słodczy i delikatności porusza najczulsze struny duszy.

Skład: Knedle z morelami / Masło palone / Mikro ziota

I KOLACJA CIEPŁA: WARIACJE TEMATYCZNE

Pierwsza kolacja — serwis w godz. 19:30–20:00

ZUPY

KREM Z BIAŁYCH WARZYW

Aksamitna tekstura z białą czekoladą,
delikatna jak liryka wokalna.

Skład: Białe warzywa / Biała czekolada

ŻUREK KUJAWSKI

Tradycyjny, krzepki i pełen charakteru,
przywołujący ducha polskiej wsi.

Skład: Żur / Ziemniaki / Kielbasa

DANIA GŁÓWNE:

FRYDERYK CHOPIN – ZRAZY WIEPRZOWE & POLĘDWICZKA

Serce Chopina zawsze należało do Polski, dlatego przygotowaliśmy tradycyjne zrazy oraz polędwiczkę z nutą piernika. To kulinarny mazurek – pełen domowego ciepła i wyrafinowanej elegancji.

Skład: Zrazy wieprzowe / Sos własny |
Polędwiczka wieprzowa / Sos piernikowy

LUDWIG VAN BEETHOVEN – MAKARON Z WOŁOWINĄ

Muzyka Beethovena to siła i potężne brzmienie,
które oddajemy w sycącym połączeniu wołowiny
i sera. Każdy kęs to mocny akord budujący
kulinarną energię.

Skład: Makaron / Wołowina / Ser

WOLFGANG AMADEUSZ MOZART – SCHAB CIELĘCY

Lekka kompozycja w sosie musztardowym, oddająca wirtuozerię i blask epoki klasycznej.

Skład: Schab cielęcy / Sos musztardowy

IGOR STRAWIŃSKI – TAGLIATELLE z TOFU NA SPOSÓB ORIENTALNY Z WARZYWAMI

Muzyka Strawińskiego to rewolucyjna energia i egzotyczne barwy, które przenieśliśmy na talerz w formie tej nowoczesnej, wegańskiej kompozycji. To danie jest jak „Święto wiosny” – pełne dynamicznych smaków, wyrazistych tekstur i wschodniej harmonii, która zaskakuje swoją wielowymiarowością.

Skład: Makaron tagliatelle / Tofu / Warzywa / Sos orientalny

DODATKI

SAŁATY Z WARZYWAMI I WINEGRETEM.
ZIEMNIAKI ZAPIEKANE W CZOSNKU I ROZMARYNIE.

BUFET ZAKĄSEK ZIMNYCH: INTERMEZZO

DUET TATARÓW: Wołowiny z grzybami oraz łosoś z musztardą i kaparami.

PRZEKĄSKI ŚWIATA: Pieczone pierożki Gyoza z Kim Chi oraz Samosy z warzywami i dipem czosnek-rukola.

LEKKIE FORMY: Sałatka Cezar z kurczakiem oraz pieczony burak z marynowaną gruszką i serem.

WYBÓR MISTRZA: Pieczona wieprzowina z chutneyem cebulowym, deski włoskich wędlin i serów oraz tofu w tempurze.

II KOLACJA CIEPŁA: FINAŁOWE CRESCENDO

Druga kolacja — serwis w godz. 23:30–24:00

JOHANNES BRAHMS – GULASZ Z DZICZYNY

Brahms kochał porządek i głębię, co odzwierciedla ten esencjonalny gulasz o ciemnej barwie. To danie przywodzące na myśl spacer po gęstym lesie przy dźwiękach jego poważnych utworów.

Skład: Gulasz z dziczyzny

LUDWIG VAN BEETHOVEN – PENNE 4 SERY

Potężne uderzenie smaku w wersji wegetariańskiej, pełne intensywnych, serowych harmonii.

Skład: Makaron penne / Sos cztery sery

GIACOMO PUCCINI – FASOLA Z KARCZOCHAMI

Twórca najbardziej emocjonalnych oper zasługuje na danie pełne słońca Italii i śródziemnomorskiej pasji.

Skład: Fasola / Pomidory / Oliwki / Szalotka / Karczochy

GIUSEPPE VERDI – KURCZAK PIECZONY

Soczysty drób w lekkim, cytrusowym sosie, niczym jasna aria wieńcząca wieczór.

Skład: Kurczak / Sos cytrynowo-maślany

BUFET SŁODKI: SŁODKI EPILOG

Słodkie zakończenie wieczoru to wirtuozerskie popisy naszych cukierników:

TIRAMISU PIERNIKOWE
MUS CZEKOLADOWY Z WIŚNIAMI 
SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ
TAPIOKA Z OWOCAMI 
BEZA Z OWOCAMI

Życzymy Państwu wieczoru pełnego harmonii,
gdzie każdy kęs będzie współbrzmiał z pięknem otaczającej nas muzyki!