

# MENU

## PRYZYSTAWKI/STARTERS

**Krewetki (Shrimps) 8 szt.** (1,2,4,6,7\*)  
czosnek, pietruszka nać, chili, rukola, pomidorki koktajlowe, grzanki (garlic, parsley, chili, arugula, cherry tomatoes, croutons)  
Sugerowane wino: Riesling Boxheimer **52 zł**

**Placuszki ziemniaczane z łososiem (Roasted potatoes with salmon)** (1,2,3,4,5,12\*)  
łosoś gravlax, krem śmietankowy, koperek, granat (gravlax salmon, cream, cream cheese, dill, grenade)  
Sugerowane wino: Ádámék Lazac Rosé **39 zł**

**Tatar Wołowy (Beef tartare)** (1,3,9\*)  
polędwica wołowa, cebula, ogórek kiszony, marynowany borowik, majonez lubczykowy, żółtko peklowane, pieczywo własnego wyrobu (beef sirloin, onion, pickled cucumber, boletus, lovage mayonnaise, yolk, bread)  
Sugerowane wino: Latomas lub Pinot Noir Boxheimer **49 zł**

## ZUPY/SOUPS

**Krem z Pomidorów (Tomato cream)** (1,7\*)  
pomidory Sam Marzano, cebula, czosnek, tymianek, grzanki z chałki naszego wypieku (San Marzano Tomatoes, onion, Garlic, thyme, homemade bread)  
Sugerowane wino: Pinot Grigio 2021 Simon **29 zł**

**Zupa z Polskiego ziemniaka z boczkiem (Polish potato soup with crispy bacon)** (1,7,8,6\*)  
tymianek, ser, szczypiorek, chrupiąca pajda chleba (thyme, cheese, chives, and crispy bread)  
Sugerowane wino: Villany Sauvignon Blanc **26 zł**

## DANIA GŁÓWNE/MAIN COURSES

**Schab Tomahawk sous-vide (Pork tomahawk sous-vide)** (6,7\*)  
puree ziemniaczane, sos demi-glace, groszek marynowany, mizeria (mashed potatoes, demi-glace, marinate peas, cucumber salad)  
Sugerowane wino: Portugieser Simon 2017 **49 zł**

**Pieczony pstrąg (Baked trout)** (1,2,4,5,7,9,12\*)  
pstrąg tęczowy ze Starej Rzeki, frytki, surówka z kiszzonej kapusty z dodatkiem papryki oraz prażonego jabłka, cytryna, maldon (rainbow trout from Stara Rzeka, fries, sauerkraut salad with paprika and roasted apple, lemon, maldon)  
Sugerowane wino: Gruner Veltliner Sand 1 **52 zł**

**Burger Wołowy (Beef Burger)** (1,6,7\*)  
chałka własnego wypieku, sałata rzymska, ser mimolette, marynowana cebula, piklowany ogórek, pomidor, sos mayo-sriracha, frytki (homemade bread, romaine lettuce, mimolette cheese, pickled onion, pickled cucumber, tomato, mayonnaise-sriracha, fries)  
Sugerowane wino: Cabernet Sauvignon Simon **52 zł**

# żółty rower

B E D & F O O D

RESTAURACJA ŻÓŁTY ROWER  
UL. BYDGOSKA 9  
86-150 TLEN  
KONTAKT@ZOLTYROWER.PL  
TEL. +48 576 231 111

**Tradycyjne zrazy wołowe w sosie własnym (Beef roulades)** (1,6,7,9\*)  
puree ziemniaczane z dodatkiem musztardy francuskiej, surówka z kiszzonego ogórka z cebulką (mashed potatoes with French mustard, pickled cucumber salad with onion)  
Sugerowane wino: Cabernet Sauvignon Simon **56 zł**

**Pierś z kurczaka nadziewana leśnymi grzybami z Borów Tucholskich (Chicken breast stuffed with wild forest mushrooms from the Bory Tucholskie)** (1,7,8\*)  
domowe lane kluseczki, sos grzybowo-śmietanowy, fasolka szparagowa (handmade egg noodles, mushroom cream sauce, green beans)  
Sugerowane wino: Latomas 2019 **49 zł**

**Gołąbki z kaszą jaglaną i warzywami (Cabbage Rolls filled with millet and vegetable)** (3,6,7,8,9\*)  
Zawijane w liście kapusty włoskiej, wypełnione kaszą jaglaną i aromatycznymi warzywami. Podane z tradycyjnym sosem pomidorowym, kremowym puree ziemniaczanym, oraz chipsem z jarmużu (Cabbage Rolls wrapped in Savoy cabbage leaves, filled with millet and aromatic vegetables. Served with traditional tomato sauce, creamy mashed potatoes, and a kale chip)  
Sugerowane wino: Villány Sauvignon Blanc 2024 **47 zł**

**Salatka z marynowaną gruszką owiniętą szynką prosciutto crudo i camembertem (Salad with marinated pear wrapped in prosciutto crudo and camembert cheese)** (1,7,8,9\*)  
mix sałat, marynowana cebulka, pomidorki koktajlowe, papryka, buraczek, sos vinegret (Mixed salad, marinated onion, cherry tomatoes, pepper, beetroot, vinaigrette dressing)  
Sugerowane wino: Villány Sauvignon Blanc 2024 **47 zł**

**Filet z łososia z gratiną ziemniaczaną (Salmon fillet with potato Gratina)** (1,3,6,7,8,9,12\*)  
Gratina ziemniaczana, sos kaparowo-cytrynowo-śmietanowy, warzywa sezonowe, pomidorki koktajlowe, (potato gratina, caper, lemon, and cream sauce, seasonal vegetables, cherry tomatoes)  
Sugerowane wino: Ádámék Lazac Rosé **63 zł**

**Pappardelle z kurczakiem i szpinakiem (Pappardelle with chicken and spinach)** (1,3,6,7,8\*)  
kurczak, cebula, czosnek, młody szpinak, sos śmietanowy (chicken, onion, Garlic, spinach, creamy sauce)  
Sugerowane wino: Rege Pinot Noir Pezgo **49 zł**



Dodaj opinię

## DZIECI

**Naleśniki z dżemem truskawkowym lub czekoladą (pancakes, with strawberries jam or chocolate)** (1,3,7\*) **25 zł**  
**Stripy z kurczaka (Handmade chicken strips)** (1,3,7\*)  
frytki, ketchup (fries, ketchup) **32 zł**  
**Pierogi leniwe (Polish dumplings with cheese)** (1,3,7\*)  
twaróg, sos jagodowy, mięta (cheese, blueberries sauce, mint) **35 zł**  
**Rosół z makaronem (Chicken soup with pasta)** (1\*) **21 zł**  
**Frytki (Fries)** (1\*) **11 zł**

## DESERY/DESSERTS

**Mini Daquaise (meringue cake)** (3,7\*)  
Torcik bezowy przełożony delikatnym kremem śmietanowo-kajmakowym, z dodatkiem daktyli i orzechów włoskich. Opruszony delikatnie posypką kawową. (Meringue cake layered with cream, and caramel filling, with dates and walnuts, delicately dusted with coffee powder) **29 zł**  
**Fondant czekoladowy (Chocolate fondant)** (1,3,5,6,7\*)  
Ciepłe aksamitne ciasto z wnętrzem z ciemnej czekolady, podany z lodami waniliowymi naszego wyrobu na puree malinowym (warm, velvety chocolate cake with a dark chocolate center, served with handmade vanilla ice cream on a raspberry puree) **29 zł**  
**Deser lodowy Żółty Rower (signature ice cream dessert)** (3,5,7,9,10\*)  
lody waniliowe oraz czekoladowe naszego wyrobu, sos malinowy, owoce sezonowe, mięta (vanilla ice-cream, chocolate ice-cream, raspberry sauce, fruits, mint) **29 zł**

## NAPOJE BEZALKOHOLOWE:

**Woda niegazowana/gazowana 0.33l** **8 zł**  
**Coca-cola, tonic, coca-cola zero, fanta, sprite 0.25l** **9 zł**  
**Sok jabłkowy tłoczony** **9 zł/0.33l**  
**24 zł/l**  
**Sok pomarańczowy tłoczony** **11 zł/0.33l**  
**28 zł/l**

## KAWY:

**Espresso** **12 zł**  
**Doppio** **14 zł**  
**Americano** **12 zł**  
**Cappucino** **15 zł**  
**Flat white** **15 zł**  
**Latte** **17 zł**  
**Latte piernikowe** **21 zł**  
**zamiana na mleko roślinne (owsiane, migdałowe)** **+2 zł**

opakowania na wynos **1,50 zł**  
kubek na wynos **1,00 zł**  
lub własny pojemnik lub kubek

## HERBATY:

**Richmond (różne rodzaje)** **15 zł**  
**Herbata rozgrzewająca** (pomarańcza, goździk, imbir, cynamon, cytryna, malina, anyż, syrop kasztanowy) **24 zł**

## ALKOHOLE MOCNE:

**Grzaniec** wino grzane, pomarańcza, goździk, anyż **21 zł/200ml**  
**Whisky Blended Black Crow** **15 zł/40ml**  
**170 zł/0.7l**  
**Whisky Single Malt Rozelines** **36 zł/40ml**  
**630 zł/0.7l**  
**Cognac vs Grands Domaines** **35 zł/40ml**  
**390 zł/0.7l**  
**Wódka Ziemniaczana Podole Wielkie** **16 zł/40ml**  
**170 zł/0.7l**  
**Wódka Jarzębiak** **9 zł/40ml**  
**70 zł/0.5l**  
**Okowity Podole Wielkie** **24 zł/40ml**

**Deska Selekcji Podole Wielkie** (Okovita Żyto, Okovita Jęczmień, Okovita Pszenica, Okovita Ziemniak) **4x20ml/55 zł**

**Podole Wielkie** to gorzelnia z blisko 180-letnią historią, która praktycznie nieprzerwanie produkuje alkohol. Jako pierwsza w Polsce tworzy wódki i okowity w myśl idei „od pola do butelki” czyli tylko z własnych upraw i najwyższej jakości wyselekcjonowanych ziemniaków oraz zbóż takich jak żyto, pszenica i jęczmień. Wódki z **Podola Wielkiego** powstają na przekór trendom neutralnych, bez aromatycznych trunków. Przez wzgląd na dodatek destylatu z okowit mają fantastyczny charakter, bardzo wyczuwalny smak i delikatny aromat, w zależności od użytego surowca. Tworzą idealny pomost między wódkami, a okowitami. Okowity to historyczne polskie destylaty oddające pełny charakter surowca użytego do ich wyprodukowania co daje niesamowicie intensywny aromat idealnie komponujący się ze smakiem. Okowity z **Podola Wielkiego** powstają w filozofii „od pola do butelki”, a do tego są rocznikowane sprawiając, że nie tylko surowiec, ale również pogoda i odmiana konkretnych zbóż lub ziemniaków ma duży wpływ na to co znajduje się w butelce.

**Prosecco Via vai** **16 zł/150ml**  
**75 zł/0.75l**  
**Prosecco Mionetto 0%** **15 zł/150ml**  
**70 zł/0.75l**

## DRINKI:

**Żółty Rower Spritz** Aperitivo, Prosecco, marakuja, pomarańcze, lód **25 zł**  
**Żółty Rower Spritz 0%** Aperitivo 0%, Prosecco 0%, marakuja, pomarańcze, lód **24 zł**  
**Whisky&Cola** (Whisky black crow, coca-cola, limonka) **19 zł**  
**Mohito Malinowe** (rum, maliny, limonka, mięta, cukier trzcinowy) **19 zł**  
**Mrożna Bryza** (Malibu, blue curacao, sprite, lód) **22 zł**  
**Granatina** (wódka, granadine, cytryna, tonik, Sprite) **19 zł**