



platter
by Karol Okrasa

lunch menu



menu

stworzone przez Karola Okrasę

przystawki

48 zł

Salatka ziemniaczana z matiasem, chrupiącym porem i wędzoną śmietaną 4,7,10

Pastrami z wędzonej piersi gęsi z podlaską słoninką i sosem piwnym 1,7,8,10

Tatar z łososia z pieczonym ziemniakiem, awokado i chutneyem z zielonych pomidorów 4,7,8,10

Foie gras na brioszce tostowanej z marynowaną antonówką i chutneyem dyniowym 1,7,8,10

pierwsze dania

54 zł

Pierogi z kaczką i pieczonymi pomidorami w kremie z pietruszki 1,7,8,10

Kopytka ze smażoną dynią w sosie z koziego sera i oliwy truflowej z pieczonymi szalotkami 1,7,8

Pęczak z polczkami wołowymi z sosem z wędzonej papryczki 1,7,8,9,10

zupy

28 zł

Pikantna zupa rybna z pieczonymi warzywami i tatarem z pomidorów 3,4,7,9

Kapuśnica z wędzonymi ziemniakami i pieczoną łopatką jagnięcą 7

Krem z pieczonych batatów z sałatką z kaczki i pora, oliwa kolendrowa 1,7,8

dania główne

71 zł

Duszona gicz cielęca na kremowej kiszzonej kapuście, purée z konfiturą z czerwonej cebuli 1,7,8,10

Pierś z kaczki z pieczonymi warzywami w emulsji imbirowo-orzechowej 1,7,8,9,10

Burger wołowy z salsa z pieczonej papryki i plastrami dojrzewającego boczku, mus z awokado i jalapeño 1,7,10

Ryba dnia: świeża ryba przyrządzona tak jak lubisz 1,2,4,5,6,7,8,9,10,14

cena menu dwudaniowego **98 zł**, cena menu trzydaniowego **108 zł**
polska woda mineralna wliczona w cenę; ceny zawierają podatek VAT

o danie wegetariańskie o danie ostre o danie z wieprzowiną o danie regionalne o danie niskotłuszczowe

1 zawiera gluten 2 zawiera skorupiaki 3 zawiera jaja 4 zawiera ryby 5 zawiera orzeszki ziemne 6 zawiera soję 7 zawiera białko mleka i laktozę
8 zawiera orzechy 9 zawiera seler 10 zawiera gorczycę 11 zawiera nasiona sezamu 12 zawiera dwutlenek siarki 13 zawiera łubin 14 zawiera mięczaki

Jeżeli mają Państwo specjalne restrykcje żywieniowe, alergie lub zalecenia medyczne prosimy o poinformowanie osoby przyjmującej Państwa zamówienie w celu przekazania wszelkich uwag do naszego Szefa Kuchni

menu

created by Karol Okrasa

appetizers

48 PLN

Potato salad with soused herring, crispy leeks and smoked cream 4,7,10

Smoked goose breast pastrami with *Podlasie* salo and beer sauce 1,7,8,10

Salmon tartare with baked potato, avocado and green tomato chutney 4,7,8,10

Foie gras on toasted brioche with marinated Antonovka and pumpkin chutney 1,7,8,10

first course

54 PLN

Duck *pierogi* with roasted tomatoes and parsley cream 1,7,8,10

Kopytka with fried pumpkin in goat cheese and truffle oil sauce, roasted shallots 1,7,8

Pearl barley with beef cheeks, smoked pepper sauce 1,7,8,9,10

soup

28 PLN

Spicy fish soup with roasted vegetables and tomato tartare 3,4,7,9

Kapuśnica soup with smoked potatoes and roasted lamb shoulder 7

Roasted sweet potato soup with duck and leek salad, coriander oil 1,7,8

main course

71 PLN

Braised veal shank on creamy sauerkraut with potato and red onion purée 1,7,8,10

Duck breast with roasted vegetables, ginger and nut emulsion 1,7,8,9,10

Beef burger with roasted pepper salsa, maturing bacon strips, avocado and jalapeño mousse 1,7,10

Fish of the day: fresh fish prepared the way you like it 1,2,4,5,6,7,8,9,10,14

price for two courses **98 pln**, price for three courses **108 pln**

Polish mineral water is included in the price, with our compliments; prices given are VAT inclusive

o vegetarian course o spicy course o contains pork o origin course o low fat course

1 contains gluten 2 contains pork 3 contains eggs 4 contains fish 5 contains peanuts 7 contains milk protein and lactose
8 contains nuts 9 contains celery 10 contains charlock 11 contains sesame seeds 12 contains sulphur dioxide 13 contains lupin 14 contains molluscs

If you have a serious dietary restriction, allergy or medical condition we strongly suggest to contact our dedicated staff and your questions or concerns be forwarded to our Chef



Platter Restaurant
InterContinental Warszawa
Ul. Emilii Plater 49, 00-125 Warszawa

Tel. +48 22 328 8734, + 48 22 328 8730
Fax +48 22 328 8889

www.platter.pl