

menu

stworzone przez Karola Okrasę

przystawki

**Podwędzony tatar wołowy z chutney szafranowym,
chrustem grzybowym i musem z marynowanego prawdziwka 1,6,7,10**
51 zł

**Pierogi z kaczką z sosem na kwasie chlebowym
z estragonem i smażonymi boczniakami 1,3,7,8**
45 zł

Foie gras
z poziomką, słonymi migdałami i dyniowym ciastkiem 1,3,7,8,10
65 zł

**Małże św. Jakuba z sosem z langustynek z curry,
prażoną cykorią i waniliowym musem selerowym 1,2,7,10**
55 zł

zupy

Zupa rybna z pomidorami i wędzoną papryką, słodkim grochem i pak choy 4,7,8
35 zł

Kremowa zupa grzybowa z brusznicą, kozim serem i oliwką ziołową 1,7,8
35 zł

Serwaczanka z palonym żółtkiem, selerem naciowym i wędzonką 7,8
33 zł

dania mięsne

**Polędwica cielęca z duszoną kapustą z kuminem,
palonym purée ziemniaczanym i sosem brzadowym 1,7,10**
115 zł

**Udo gęsi confit na orzechowym pęczaku z bakłażanem,
kumquatem, sosem z prażonej cebuli i kawy 1,7,10**
92 zł

Jeleń palony sianem
z gryczaną podlaską słoniną, sosem chlebowym i mchem grzybowym 1,7,8,9,10
130 zł

**Pierś z gołębia z foie gras z sosem rozmarynowym,
oliwą szczypiorkową i sałatką z bobu i bekonu 1,7,10**
125 zł

dania rybne

Świeża ryba według rekomendacji Szefa Kuchni

Smacznego,

Karol Okrasa