



**platter**  
*by Karol Okrasa*

## **przystawki**

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

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

**Pieczony ozorek cielęcy**  
z marynowaną czerwoną kapustą, musem ziemniaczanym i sokiem pieprzowym 7,8,10  
**38 PLN**

**Małże św. Jakuba**  
z sosem z langustynek z curry, prażoną cykorią i lasagna z pietruszki 1,2,7,10  
**55 PLN**

## **zupy**

**Zupa rybna z pomidorami i wędzoną papryką, grochem i pak choy 4,7,8**  
**35 PLN**

**Kremowa zupa grzybowa z brzoszcą, kozim serem i oliwką ziołową 1,7,8**  
**35 PLN**

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

## **dania główne**

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

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

**Jeleń palony sianem**  
z soczewiakami orientalnymi i sosem chlebowym z powidłami 1,7,10  
**130 PLN**

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

**Świeża ryba przyrządzona tak jak lubisz**