



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 brusznicą, kozim serem i oliwką ziołową 1,7,8
35 PLN

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

dania główne

Półdwica 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