



platter
by Karol Okrasa

przystawki

48 zł

Orientalny tatar wołowy

z szafranowym chutney, chrustem grzybowym i guacamole 1,6,7,10

Pierogi z kaczką

w sosie na kwasie chlebowym z estragonem i smażonymi grzybami 1,3,7,8

Marynowany łosoś sashimi

czerwona kapusta, ocet z kwiatów czarnego bzu, sok pieprzowy z kolendrą 4,10

Sałatka ze smażonych boczniaków,

soczewiaki, kremowe buraczki i wędzona papryka 1,3,7,10

zupy

28 zł

Zupa rybna z pomidorami i wędzona papryką, grochem i pak choy 4,7,8

Kremowa zupa grzybowa, brusznicą, kozi ser i oliwka ziołowa 1,7,8

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

dania główne

71 zł

Poładwica wołowa

z duszoną kapustą z kminkiem, palonym puree ziemniaczanym i sosem brzadowym 1,7,10

Udo gęsi confit

na orzechowym pęczaku z bakłażanem, kumquatem, sosem z prażonej cebuli i kawy 1,7,10

Zajac duszony w czerwonym winie

z sosem piernikowym z gorczyką i puree ze skorzonery 1,7,10

Danie rybne według świeżej dostawy i rekomendacji Szefa Kuchni

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