



platter
by Karol Okrasa

przystawki

48 zł

Cienko krojona smażona wołowina,
marynowana w sosie tataki z kompresowaną czerwoną cebulą i trybulą 6,11

Śledź

z sałatką z czerwonej cebuli i kremem buraczanym 4,7,10

Paté foie gras

z szarą renetą i słonymi migdałami 1,3,7,8

Bakłazan

z kozim serem, wędzoną papryką i kremowym czosnkiem 1,6,7,8,10

zupy

28 zł

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

Krem grochowy na wędzonce z curry i ostrą papryką 1,6,8

Drobiowy rosół z czosnkiem i białkiem jaja 3,7,9

dania główne

71 zł

Kluski śląskie

z jeleniem, rozmarynem i grzybami 1,3,7,8,10

Udo gęsi confit

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

Stek bavette

z purée serowym i sosem rozmarynowym 1,7,8,10

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

Alergeny: ¹gluten, ²skorupiaki/shellfish ³jaja/eggs ⁴ryby/fish, ⁵orzeszki ziemne/peanuts ⁶soja/soya, ⁷białka mleka i laktozę/ milk protein and lactose ⁸orzechy/nuts, ⁹seler/ celery, ¹⁰gorczyca/charlock, ¹¹ziarna sezamu/ sesame seeds ¹²dwutlenek siarki/ sulphur dioxide, ¹³łupin/lupin, ¹⁴mięczaki/ molluscs