

menu

stworzone przez Karola Okrasę

przystawki

Marynowana wołowina
w sosie tataki z czerwoną cebulą, grzyby enoki 6,7,10,11
61 zł

Pierogi z kaczką duszoną w podpiwku
polewka jabłkowa z pokrzywą 1,3,7,8,9
45 zł

Dorsz marynowany w piwie
tatar ogórkowy, sos cytrynowy 1,4,6,7,8,9
45 zł

Smażone przegrzebki
orzeszki ziemne, syrop klonowy, sos z limonii 2,5,9,10
55 zł

Pâté foie gras z kawą i kakao
glazurowany rabarbar, tatar z szalotek i truskawek 1,3,7,8,10
65 zł

zupy

Zupa rybna z palonymi skorupiakami
pomidory, mleko kokosowe 2,4,7,9
35 zł

Zupa z młodej kapusty
chrzan, wędzone ziemniaki 7,8
35 zł

Chłodnik ogórkowy
chrupiący boczek, kolendra, orzeszki ziemne 5,7
33 zł

dania główne

Cielęcina peklowana w miódku majowym
marynowane czerwone warzywa, sos z młodych pędów sosny 1,7,8,10
115 zł

Pierś kaczki sous vide i udko confit
purée brzoskwińowe z curry, esencja z kalmarów 1,7,8,9,10,14
92 zł

Comber jagnięcy
mus z karczocha, sos wiśniowy z imbirem, czosnek niedźwiedzi 1,7,8,12
130 zł

Królik wolno gotowany w maśle
pieczona fioletowa bulwa, sos rumiankowy 1,7,8,9,12
86 zł

Danie rybne
według rekomendacji Szefa Kuchni

*Smacznego,
Karol Okrasa*

1 zawiera gluten | 2 skorupiaki | 3 jaja | 4 ryby | 5 orzeszki ziemne | 6 soja | 7 białka mleka i laktoza | 8 orzechy | 9 seler
10 gorczyca | 11 ziarna sezamu | 12 dwutlenek siarki | 13 lupin | 14 mięczaki

Prosimy o uprzedzenie osoby przyjmującej Państwa zamówienie o wszelkich Państwa restrykcjach żywieniowych, alergiach lub zaleceniach medycznych.

ceny zawierają podatek VAT | 12,5% opłaty serwisowej doliczane jest przy rezerwacjach 12-osobowych lub większych