



platter
by Karol Okrasa

przystawki

48 zł

Buratta z pesto orzechowym

i kremem bazyliowym 7,8,10

Orientalny tatar z pieczonej dyni

z musiem sezamowym i sianem z pora 4,5,6,8,10

Smażone ozorki cielęce

z sałatką z ogórka małosolnego i marynowaną czerwoną kapustą 7,8,10

Podwędzany łosoś

na musie z wasabi z pieczoną papryką 4,8,10

zupy

28 zł

Krem z młodych ziemniaków

z zieloną cebulą i marynowanym śledziem 4,7,9

Chłodnik z żółtych pomidorów

z pesto bazyliowym 1,8

Pikantna zupa rybna

z gotowaną kukurydzą 2,4,5,6,7,9

dania główne

71 zł

Ravioli baranie

w kremie cebulowym 1,3,7

Duszone żołądki drobiowe

na młodej kapuście z pieczonymi pomidorami 7,8,9

Glazurowane udo kacze

z crustem cebulowym na musie z wężymorda 1,7,8,9,10

Danie rybne

według rekomendacji Szefa Kuchni

cena menu dwudaniowego 98 zł, cena menu trzydaniowego 108 zł
polska woda mineralna wliczona w cenę | ceny zawierają podatek VAT
do rachunku powyżej 11 osób doliczany jest 12,5% serwis