



platter
by Karol Okrasa

przystawki

48 zł

Pieczony ser Koryciński

powidła śliwkowo-lawendowe, grzanki orzechowe 1,7,8,10

Orientalny tatar z pieczonej dyni,

mus sezamowy, siano z pora 4,5,6,8,10

Sałatka z chrupiących boczników

pierś kaczki, sos truflowy 1,7,8,10

Sashimi z łososia

marynowane buraki, sos kolendrowy 4,6,8,10

zupy

28 zł

Barszcz z buraków

oliwa grzybowa, kluseczki serowe 1,3,9

Krem z topinamburu

chrupiąca dynia, oliwa selerowa 7,8,9

Pikantna zupa rybna

sałatka z czarnej soczewicy i zielonego groszku 2,4,5,6,7,9

dania główne

71 zł

Długo pieczony boczek

kapusta z grochem i kminkiem, sos rozmarynowy 1,7,10

Kluski śląskie

gulasz z borowików, sos serowy 1,7,8

Policzki wołowe

mus z pieczonej pietruszki, kapustka curry, oliwka orzechowa 1,7,8,9

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