

menu

stworzone przez Karola Okrasę

przystawki

Wędzony węgorz

chrupiące jajko, mus ziemniaczany 1,3,6

48 zł

Małże św Jakuba

marynowana kalarepa, czarny bez, limonka, czarny czosnek 2,5,9,10

55 zł

Pierogi z gęsią confit

polewka piwna, ser twarogowy, burak marynowany 1,3,7,8,9

45 zł

Tatar wołowy

suszone szalotki, imbir, puree grzybowe 6,7,10,11

65 zł

Paté Foie gras

gąbka orzechowa, coulis wiśniowe, kruszonka cebulowa 1,3,7,8,10

65 zł

zupy

Kremowa zupa rybna

opalone sashimi, trybula, coulis z pomidorów 2,4,7,9

35 zł

Czerwony barszcz

marynowana fasola, kokos, pieczony burak 1,7,8

32 zł

Żur grzybowy

krokiet ziemniaczany, majonez szczypiorkowy, brusznicza 1,6,7,9

35 zł

dania główne

Gęś z prawdziwkami i foie gras w kwasie chlebowym

sos pieprzowy z czarnuszką, pieczona dynia Hokkaido 1,7,8,9,10,14

98 zł

Polędwiczka z jelenia

czekolada, waniliowy pasternak, żurawina, bez 1,6,7,8

128 zł

Jagnięcina w ziołach

powidla z kawą, esencja z natki, gryczak, jarmuż 1,7,9,11,12

130 zł

Kaszotto z pęczaku i słonecznika

emulsja sojowa, kalafior, cykoria marynowana 1,5,6,7,9,11

65 zł

Turbot

esencja sojowa, brukselka, zielony groszek 1,4,6,7

140 zł

Smacznego!
Karol Okrasa

1 gluten 2 skorupiaki 3 jajka 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

*Jeżeli mają Państwo specjalne restrykcje żywieniowe, alergie lub zalecenia medyczne prosimy o poinformowanie osoby przyjmującej Państwa zamówienie
w celu przekazania wszelkich uwag do naszego Szefa Kuchni.*

ceny zawierają podatek VAT | od 12 osób do rachunku doliczane jest 12,5% opłaty serwisowej