

menu

stworzone przez Karola Okrasę

przystawki

Wiosenny tatar z polędwicy

majonez z palonego siana, suszona szalotka, jajo przepiórcze 3,6,9,10

45 zł

Langustyńki

Veloute rakowy, pomidory malinowe, podagrycznik, miodek majowy, rukiew wodna 2,5,6,14

68 zł

Pierogi z botwinką

szpinak, pokrzywa, estragon, Stary Giewont 1,3,5,6,7

46 zł

Policzki wieprzowe i grasica

kurki, pieczone pory, esencja z pietruszki, kwaśna śmietana 1,6,7,9,11

56 zł

Tuńczyk

sos imbirowy, kolendra, carpaccio z rzodkiewki 4,5,6,8,9

46 zł

zupy

Pikantna zupa rybna

sashimi, kolendra, oliwa koperkowa 2,4,6,7,9

35 zł

Szczawiowa

jajko w podpiwku, boczek z Mangalicy, młody ziemniak 1,3,6,7,9

35 zł

Barszczyk kurkowy na zakwasie

oliwa majerankowa, koper, groszek zielony 1,6,7,8,9

35 zł

dania główne

Comber jagnięcy

ziola łąkowe, botwina, sos sosnowy, młoda marchew 1,6,7,8

130 zł

Gołąb w sianie

miodek majowy, botwina, kumin, palone białe szparagi, konfitura z dymki 6,7,8,11

128 zł

Stek z polędwicy

młody ziemniak z creme fraiche, nowalijki, sos z kwasu chlebowego 1,3,6,7,8,9

120 zł

Sola Dover

szpinak, palone masło z kaparami, zielone szparagi 1,4,6,7

170 zł

Żabnica

susza z młodego żyta, risotto z kalafiora, zielony groszek 1,4,6,7,11

120 zł

Smacznego!
Karol Okrasa

1 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

*Jeżeli mają Państwo specjalne restrykcje żywieniowe, alergię 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