

menu

stworzone przez Karola Okrasę

przystawki

Pierogi razowe z polską jagnięciną

sałatka szparagowa, czosnek niedźwiedzi, kozieradka 1,3,7,9,10
46 zł

Chłodny tatar wołowy

morelowe żółtko, majonez z lubczyku, sos kaparowy 1,3,7,10
49 zł

Kaczka wątróbka z truskawkami

konfitura z orzechów włoskich, prażona dymka, maślane brioche 1,3,7,8,10
65 zł

Policzki z prosięcia z palonymi porami

miodowe pomidorki, sos z młodej dymki, musztardowiec 1,7,9,10
56 zł

Młoda kapusta z salsą orzechową

konfitura z zielonych pomidorów, sos szczawiowy 1,5,7,8,10
38 zł

zupy

Maślankowa z chrzanem

wędzony twaróg, okrasa pomidorowa, maślane młode ziemniaki 1,2,7,10
35 zł

Szparagowa z bobem

prażone siemię lniane, morelowe jajko, ziemniak confit 1,3,7,9,10
35 zł

Rybna z młodą kapustą i pomidorami

sashimi, szczypiorek, mleko kokosowe 1,2,4,7,9,10
35 zł

dania główne

Królik z szałwią

kasza jęczmienna z ogórkiem polnym, dojrzała słonina, włoska kapusta, sos piwny z miętą 1,7,9,10
85 zł

Gołąb z poziomką

foie gras, sos z dymki, młode marchewki w syropie sosnowym 1,7,9,10
135 zł

Comber jagnięcy

pieczona młoda kapusta, kalafiorowe puree, sałatka z ziół polnych, sos z pędów świerku 1,7,9,10
130 zł

Stek Rib Eye

wędzone młode ziemniaki, salsa z sardeli, tarte masło kaparowe, czarny czosnek 1,7,9,10
56 zł / 100gr.

Smażony turbot

szpinak ze świeżym jabłkiem, zielony groszek, esencja miętowa 1,4,7,9,10
130 zł

Pieczona makrela

soczewica z orzechami, limonka z chilli, piklowany ogórek 1,4,5,7,8,9,10
89 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 lubin 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