

# menu

*stworzone przez Karola Okrasę*

## przystawki 48 pln

### Carpaccio wołowe

kolorowe salaty, sos dijon, pecorino  
1,7,8,10

### Łosoś w popiele

frytka podlaska, maślanka, oliwa szczypiorkowa, majonez z palonego siana 1,4,7,10,11

### Burrata z sorbetem bazyliowym

kolorowe pomidory, konfitura z dymki, kruszony pieprz 1,7,8,10

## zupy 28 pln

### Pikantna zupa rybna

sashimi, oliwa szczypiorkowa, zioła 1,2,4,6,7,9

### Chłodnik z malinowych pomidorów

salsa z ogórka i truskawek, oliwa bazyliowa 1,

## dania główne 71 pln

### Grillowany burger z dojrzałej wołowiny

chrupiący ziemniak, pikantny sos z ogórków i wędzonej papryki 1,3,7,10,11

### Królik duszony

kremowe ziemniaki, młode warzywa i szpinak w pomidorach z kuminem 1,7,9,10

### Ryba dnia

## specjał 58 pln / 100gr.

### Antrykot wołowy

maślane puree, szpinak, chrupiące warzywa 7,10

*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, alergię lub zalecenia medyczne prosimy o poinformowanie osoby przyjmującej Państwa zamówienie w celu przekazania wszelkich uwag do naszego Szefa Kuchni.*

cena menu dwudaniowego 98 zł, cena menu trzydaniowego 108 zł

polska woda mineralna wliczona w cenę

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