

menu

stworzone przez Karola Okrasę

przystawki 58 pln

Tatar z tuńczyka
awokado, jogurt yuzu, ponzu
1,4,7

Pieczony rostbef
mus z bakłażana, perłowe cebulki, majonez z cebuli 1,7,10

Korzenny burak
ser pleśniowy, maliny, orzechy włoskie 1,7,8,10

zupy 38 pln

Pikantna zupa rybna
sashimi, oliwa szczypiorkowa 1,2,4,6,7,9,10

Barszcz z kiszonych rydzy
słodka kapusta, ziemniak, okrasa z suszonych pomidorów 1,7,9,10

dania główne 91 pln

Burger z dojrzałej wołowiny
bulka maślana. Czerwona cebula, sałata rzymska, anchois 1,3,4,7,10

Pierś perliczki
pappardelle z selera z truflą, krem z topinamburu, esencja z koguta 1,7,9,10

Smażona młoda kapusta
sos szczawiowy, salsa orzechowa, miodowe pomidorki 1,7,8,10

Ryba dnia

specjał 64 pln / 100gr.

Antrykot wołowy
z sosem z czarnego czosnku i sałatką ziołową 7,10

dodatki 22 pln

- szpinak maślany z grzybami
- ziemniaczki z ogniska z majonezem z palonego siana
- podlaskie frytki
- chrupiące warzywa

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 108 zł, cena menu trzydaniowego 133 zł

polska woda mineralna wliczona w cenę

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