

menu

stworzone przez Karola Okrasę

przystawki 58 pln

Łosoś marynowany w algach morskich
maślanka, oliwa szczypiorkowa, baba ziemniaczana 1,3,4,7,9,10

Korzenny burak
jeżyna, konfitura z dymki, kozi ser 5,7,8,10

Carpaccio wołowe
dressing Dijon, rukola, pecorino 1,7,10

zupy 38 pln

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

Zupa dyniowa
kumin, kokos, kolendra, chimichuri 1,7,8,9,10

dania główne 91 pln

Kura z truflą
kremowe ziemniaki z kukurydzą, esencja z koguta 1,7,9,10

Risotto grzybowe
piana z sera owczego 1,7,10

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