

# menu

*stworzone przez Karola Okrasę*

## przystawki 65 pln

### Matjas holenderski

maślanka, oliwa szczypiorkowa, ziemniak pieczony z ogniska, tatar z suszonych grzybów, piklowana cebulka 1,3,4,7,9,10

### Korzenny burak

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

### Carpaccio wołowe

sos z sardeli, rukola, salsa z pieczonej papryki i wędzonej śliwki, kapary 1,7,10

## zupy 42 pln

### Legendarna zupa rybna

sashimi, oliwa szczypiorkowa 1,2,4,6,7,9,10

### Zupa grzybowa na zakwasie z kiszonej kapusty

ptasie mleczko z karpia, brusznicą, oliwa majerankowa 1,3,4,7,9,10

## dania główne 99 pln

### Gicz jagnięca

kremowe ziemniaki z gorczycą, sos z pieczonej cebuli 1,7,9,10

### Risotto dyniowe

piana z sera owczego, limonka, rukiew wodna 1,7,10

### Ryba dnia

## specjał

69 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 120 zł, cena menu trzydaniowego 145 zł

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