

# menu

*stworzone przez Karola Okrasę*

## przystawki

### Marynowany tuńczyk

kalarepa, oliwa szczypiorkowa, estragon, sos King Greg 4,5,6,8,9  
79 zł.

### Orientalny tatar wołowy

pachnotka, imbir, miso, szczypiorek 1,7,9,10  
69 zł.

### Legendarna zupa rybna

sashimi, szczypiorek, oliwa ziołowa 1,2,4,7,9,10  
55 zł.

### Kawior Antonius z jesiotra syberyjskiego 6\*

plńce ziemniaczane, kwaśna śmietana, szczypiorek 1,3,4,7  
30gr. / 395 zł.

## dania główne

### Comber jagnięcy

podlaska frytka, puree z bakłażana, sos cebulowy z gorczycą 1,7,9,10  
180 zł.

### Sola Dover w cydrze

Palone masło z kaparami, chrust ziemniaczany 1,4,7,9,10  
195 zł.

### Stek Rib Eye

sałatka ziołowa, masło ziołowo – kaparowe, sos z czarnego czosnku 1,7,9,10  
69 zł. / 100gr.

## dodatki do dań 22 zł.

- kremowe ziemniaki ze szczypiorkiem
- 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.*

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