

# menu

*stworzone przez Karola Okrasę*

## przystawki 65 pln

**Kolorowe pomidory i burrata**  
mrożona bazylia, konfitura cebulowo-gruszkowa, maślanka 1,3,10

**Wolno gotowana cielęcina**  
sos z tuńczyka, smażone kapary, mizuna 1,3,7,10

**Carpaccio ze słodkiej krewetki**  
mus z awokado, ogórek marynowany w limonce i chilli, kolendra 1,2,3,7,10

## zupy 42 pln

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

**Żurek na wędzonce**  
kremowe ziemniaki, biała kielbasa, chrzan, jajko przepiórcze 1,3,7,9,10,11

## dania główne 99 pln

**Pierś perliczki**  
seler truflowy, coulis z karczocha, jus tymiankowy 1,7,9,10

**Buraczane gnocci**  
mus z ricotty, orzeszki sosnowe, sałatka z buraka z czarnym bzem 1,3,7,10

## Ryba dnia

## specjał 69 pln / 100gr.

**Antrykot wołowy**  
z sosem z czarnego czosnku i sałatką ziołową 1,7,10

## dodatki 22 pln

- szpinak maślany z grzybami 7
- ziemniaczki z ogniska z majonezem z palonego siana 3,7
- podlaskie frytki 1,3,7
- chrupiące warzywa 7

*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