

# menu

*stworzone przez Karola Okrasę*

## przystawki 65 pln

**Marynowany losoś**  
chutney gruszkowy, jogurt yuzu, burak 1,2,3,4,5,6,8,9

**Kluski z topinamburu**  
kurki, kukurydza, kwaśna śmietana 1,3,7

**Pierś z kaczki**  
puree jabłkowe z trawą żubrową, konfitura z czerwonej cebuli, kalarepa 7,8,9,12

## zupy 42 pln

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

**Veloute grzybowe**  
żurawina, majeranek 1,3,7,9,12

## dania główne 99 pln

**Ravioli z borowikiem**  
piana pecorino, emulsja z szalwią 1,3,7,9

**Biodrówka jagnięca**  
galette ziemniaczane, puree z czosnku, piklowana cebulka 1,3,7,9,10

## Ryba dnia

## specjał 69 pln / 100 g

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

## dodatki 24 pln

- szpinak maślany z grzybami 7
- ziemniaczki z ogniska z majonezem z palonego siana 3,7
- frytki podlaskie 1,3,7,10
- 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**

Do rachunku doliczane jest 12,5% opłaty serwisowej