

menu

stworzone przez Karola Okrasę

przystawki

Marynowany tuńczyk

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

Orientalny tatar wołowy

pachnotka, imbir, miso, szczypiorek, piana grzybowa 1,7,9,10
79 zł.

Legendarna zupa rybna

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

dania główne

Comber jagnięcy

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

Sola Dover w cydrze

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

Stek Rib Eye

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

dodatki do dań 28 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 | do rachunku doliczane jest 12,5% opłaty serwisowej