

menu

stworzone przez Karola Okrasę

przystawki 65 pln

Kluseczki śląskie
szpinak, grzyby, jura blue, żurawina 1,3,7,10

Strudel z gęsi
szara reneta z trawą żubrową, zatar, foie gras, rukiew wodna 1,3,7,8,10

Marynowany łosoś MOVI Supreme
por, rzepa, sezam, kolendra 1,4,7,10,11

zupy 42 pln

Veloute z kukurydzy
wedzone kasztany, espelette, twaróg 1,7,9

Kapuśniak na gęsinie
majeranek, suszone grzyby, koperek 1,7,9

dania główne 99 pln

Ravioli z borowikiem
dojrzały ser, emulsja szalwiowa 1,3,7

Stek z polędwicy wołowej (180 g)
ziemniaki pieczone w sianie, jarmuż z kwaśną śmietaną, sos z młodego pieprzu 1,3,7,9,10,12

Pieczony jesiotr
salsa z suszonych grzybów, palony por, yuzu, piana grzybowa 1,3,7,9,10,12

specjał 75 pln / 100 g

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

dodatki 28 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