

menu

stworzone przez Karola Okrasę

przystawki 65 pln

Burrata

marynowany burak, marmolada z pomarańczy 7,8,9,10

Carpaccio wołowe

rukola, majonez anchovis, ser pecorino 3,7,9,10

Makrela

imbir, chili, pachnotka, ogórek 1,4,6,9,11

zupy 42 pln

Krem ogórkowy

ziemniak, ogórek kiszony, koperek 1,3,7,9

Żurek

biała kapusta, jajko przepiórcze, puree ziemniaczane 1,3,7,9

dania główne 99 pln

Risotto grzybowe

borowik mikołajkowy, domowy cream fraiche, puder grzybowy 1,7,9,10

Burger wołowy

sezonowana wołowina, maślana bułka z boczkiem i cebulką, piklowana kapusta z limonką 1,3,7,11

Ryba dnia

kiszona kapusta curry, puree z brokuła, sos holenderski 1,3,4,7,9

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, alergie 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