



platter
by Karol Okrasa

przystawki

48 zł

Tatar z troci

na sałatce z komosy ryżowej z salsą z ogórka małosolnego 4,6,10,11

Izraelski kuskus

z grillowanym bakłażanem i wędzonym tofu 1,6,8,10

Sałatka Cezar

z plastrami kaczki i serem *Bursztyn* 1,7,8,10

Taco z pieczoną papryką

z pastą z czarnej fasoli, serem Feta i salsą *pico de gallo* 7,8,10

zupy

28 zł

Barszcz z botwinki

gotowany na wędzonce z bobem 7,9

Zupa rybna

z pomidorami i szparagami 4,7,9

Chłodnik ze słodkich ziemniaków

z kolendrą i chrupiącą cebulą 7,9

dania główne

71 zł

Policzki wołowe

z glazurą tatakii, ciecierzycą i młodą kapustką z kuminem 1,7,9,10

Kurczak kukurydziany *tikka masala*

z młodymi warzywami 5,6,7,8,9,10

Pasta tagliatelle ze szpondrem

szparagami, pikantną papryką i młodą cebulką 1,3,7

Danie rybne

według rekomendacji Szefa Kuchni

cena menu dwudaniowego **98 zł**, cena menu trzydaniowego **108 zł**
polska woda mineralna wliczona w cenę | ceny zawierają podatek VAT
do rachunku powyżej 11 osób doliczane jest 12% opłaty serwisowej