

menu

stworzone przez Karola Okrasę

6-daniowe menu degustacyjne

Marynowana wołowina

w sosie tataki z czerwoną cebulą, grzyby enoki 6,7,10,11

Pierogi z kaczką duszoną w podpiwku

polewka jabłkowa z pokrzywą 1,3,7,8,9

Zupa rybna z palonymi skorupiakami

pomidory, mleko kokosowe 2,4,7,9

Danie rybne

według rekomendacji Szefa Kuchni

Królik wolno gotowany w maśle

pieczona fioletowa bulwa, sos rumiankowy 1,7,8,9,12

Deser do wyboru

270 zł

8-daniowe menu degustacyjne

Dorsz marynowany w piwie

tatar ogórkowy, sos cytrynowy 1,4,6,7,8,9

Smażone przegrzebki

orzeszki ziemne, syrop klonowy, sos z limonii 2,5,9,10

Pâté foie gras z kawą i kakao

glazurowany rabarbar, tatar z szalotek i truskawek 1,3,7,8,10

Pierogi z kaczką duszoną w podpiwku

polewka jabłkowa z pokrzywą 1,3,7,8,9

Zupa z młodej kapusty

chrzan, wędzone ziemniaki 7,8

Danie rybne

według rekomendacji Szefa Kuchni

Comber jagnięcy

mus z karczocha, sos wiśniowy z imbirem, czosnek niedźwiedzi 1,7,8,12

Deser do wyboru

330 zł

*Smacznego,
Karol Okrasa*

1 zawiera gluten | 2 skorupki | 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 lupin | 14 mięczaki

Prosimy o uprzedzenie osoby przyjmującej Państwa zamówienie o wszelkich Państwa restrykcjach żywieniowych, alergiach lub zaleceniach medycznych.

ceny zawierają podatek VAT | 12,5% opłaty serwisowej doliczane jest przy rezerwacjach 12-osobowych lub większych