

# menu

*stworzone przez Karola Okrasę*

## menu degustacyjne 4-daniowe

### Tatar z jelenia

coulis z marynowanej żurawiny, olej cebulowy, mus kurkowy, puder z pomidorów 6,7,10,11

### Czerwony barszcz

marynowana fasola, ziemniaczany mus grzybowy, kokos 1,7,8

### Gęś z prawdziwkami i foie gras

kwas chlebowy, sos pieprzowy z czarnuszką, pieczona dynia Hokkaido, purée z ziemniaka z kwiatem muszkatołowym 1,7,8,9,10,14

### Deser do wyboru

210 zł

## menu degustacyjne 6-daniowe

### Śledź marynowany w esencji grzybowej

mus z wędzonego ziemniaka, salsa ze śliwek i pieczonej papryki, pieczone ziemniaki w otrębach, coulis z szalotki szafranowej 1,4,7,10

### Foie gras

lody z sękacza, gąbka orzechowa, coulis wiśniowe, podlaskie sezamki 1,3,7,8,10

### Grzybowa Babci Jasi

brusznica, kozi ser 1,6,7,9

### Danie rybne

wg rekomendacji Szefa Kuchni

### Polędwiczka z jelenia

czarna polewka z czekoladą i powidłami, glazurowana marchew, smażone grzyby, purée z topinamburu z jarmużem, sos z czarnego bzu 1,6,7,8

### Deser do wyboru

270 zł

## menu degustacyjne 8-daniowe

### Małże Św. Jakuba

salsa z rzepy i jabłek, sos cebulowy z curry, czarny czosnek 2,5,9,10

### Tatar z jelenia

coulis z marynowanej żurawiny, olej cebulowy, mus kurkowy, puder z pomidorów 6,7,10,11

### Pierogi z gęsią

imbirowa polewka piwna, ser twarogowy, oliwa tymiankowa, puder z buraka 1,3,7,8,9

### Rybna á la flaczki

smażone warzywa julienne, coulis z pomidorów, oliwa majerankowa 2,4,7,9

### Danie rybne

wg rekomendacji Szefa Kuchni

### Sorbet

### Raki jagnięce

wędzony bakłażan, marynowane buraki, sos z wędzonej śliwki i sezamu 1,7,9,11,12

### Deser do wyboru

330 zł

*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 lupin 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 | od 12 osób do rachunku doliczane jest 12,5% opłaty serwisowej