

menu

stworzone przez Karola Okrasę

przystawki 48 pln

Wiosenny tatar z dojrzałej polędwicy
majonez szczypiorkowy, jajko przepiórcze, palone siano,
ziola łąkowe 3,4,5,6,8,9,10

Marynowany łosoś
King Greg sos, carpaccio z rzodkiewki, kolendra, oliwa szczypiorkowa 3,4,5,6,8,9

Kolorowe pomidory i buratta
konfitura z dymki, maślanka, sorbet bazyliowy, pistacje 7,8,10

zupy 28 pln

Pikantna zupa rybna
sashimi, kolendra, oliwa szczypiorkowa 1,2,4,6,7,9

Krem z młodego ziemniaka
wędzony pstrąg, oliwa lubczykowa, palony twaróg 1,4,7,9

dania główne 71 pln

Jagnięcina
smażona młoda kapusta, malinowe pomidory z rozmarynem, sos miętowy 1,7,9

Platter burger
pomidory z kwaśną śmietaną, smażone młode ziemniaki 1,7

Ryba dnia
zielone warzywa, szczawiowy velouté, espelette 1,4,7,9

Pieczona młoda kapusta
pesto ze słonecznika i suszonych pomidorów, wędzony ser, maślanka 6,7

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 **98 zł**, cena menu trzydaniowego **108 zł**

polska woda mineralna wliczona w cenę

ceny zawierają podatek VAT | od 12 osób do rachunku doliczane jest 12,5% opłaty serwisowej