



Menu degustacyjne 6-daniowe

Marynowany tuńczyk

carpaccio z rzodkiewki, oliwa szczypiorkowa, estragon, sos King Greg
3,4,5,6,8,9

Policzki z prosięcia z palonymi porami

miodowe pomidorki, sos z młodej dymki, musztardowiec 1,7,9,10

Pieczona makrela

soczewica z orzechami, limonka z chilli, piklowany ogórek 1,4,5,7,8,9,10

Sorbet

Comber jagnięcy

pieczona młoda kapusta, kalafiorowe puree, salátka z ziół polnych, sos z
pędów świerku 1,7,9,10

Deser

295 pln

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.*