

menu

stworzone przez Karola Okrasę

przystawki 48 pln

Wołowina w miętowym tataki
coulis z kalafiora i czarnego czosnku, piklowane grzyby
1,7,8,10

Smażone krewetki z masłem i chilli
chutney ananasowy, cukinia, kolendra 1,4,7,10,11

Burrata z sorbetem bazyliowym
kolorowe pomidory, konfitura z szalotki i gruszki, maślanka z oliwą szczypiorkową 1,7,8,10

zupy 28 pln

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

Borowikowa z maślanymi ziemniakami
pecorino, szczypiorek 1,7

dania główne 71 pln

Biodrówka jagnięca
puree z ciecierzycy z kuminem, ziołowa sałatka, piklowana cebulka ze szczypiorkiem, sos tymiankowy 1,3,7,10,11

Królik duszony
wędzony karczoch, fasolka szparagowa, sos z dymki 1,7,9,10

Risotto buraczane
marynowana kalarepa, prażony słonecznik, limonka 7

Ryba dnia

specjał 58 pln / 100gr.

Antrykot wołowy
maślane puree, szpinak 7,10

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