



Menu degustacyjne 8-daniowe

Marynowany tuńczyk

kalarepa, oliwa szczypiorkowa, estragon, sos King Greg 3,4,5,6,8,9

Tatar z dojrzałej wołowiny

lubczyk, konopny holender, żółtko morelowe, puder z prawdziwka 1,7,9,10

Barszcz z kiszonych buraków

kokos, marynowany Jaś, *pomoćka* z fasoli 1,2,7,10

Chrupiąca grasica cielęca i policzek wieprzowy

wędzona papryka, pieczony seler z jabłkiem, sos z pędów sosny 1,3,7,9,10

Smażona makrela

coulis z kolendry, wężymord, musztarda gruszkowa 1,4,5,7,8,9,10

Sorbet

Żebro wołowe i comber jagnięcy

podlaska frytka, zielony groszek, sos cebulowy z gorczycą 1,7,9,10

Deser

410 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.