

menu

stworzone przez Karola Okrasę

przystawki 58 pln

Łosoś

marynowana kalarepa, pasternak, majonez pomidorowy
1,2,4

Nóżki jagnięce

piklowane warzywa, czarny czosnek, spalona zolza 1,3,7,10

Tatar z dyni

jogurt yuzu, pomidorki confit 7

zupy 38 pln

Pikantna zupa rybna

sashimi, oliwa szczypiorkowa 1,6,7,9,10

Barszcz z kiszonych buraków

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

dania główne 91 pln

Gicz jagnięca

kremowe ziemniaki z gorczycą i chilli, chrupiące warzywa 1,3,7,9,10,11

Kluski śląskie z gęsiną

jarmuż, grzyby, chilli 1,7,9,10

Kalafior

prażone orzechy, limonka, pesto z buraka 7

Ryba dnia

specjał

64 pln / 100gr.

Antrykot wołowy

z sosem z czarnego czosnku i sałatką ziołową 7,10

dodatki 22 pln

- szpinak maślany z grzybami

- ziemniaczki z ogniska z majonezem z palonego siana

- podlaskie frytki

- chrupiące warzywa

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 108 zł, cena menu trzydaniowego 133 zł

polska woda mineralna wliczona w cenę

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