

menu

stworzone przez Karola Okrasę

przystawki

Marynowany tuńczyk

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

Legendarna zupa rybna

sashimi, szczypiorek, oliwa ziołowa 1,2,4,7,9,10
55 zł

dania główne

Gołąb w sianie

foie gras, poziomka, palona marchew, sos wiśniowy 1,7,9,10
135 zł

Sola Dover w cydrze

Palone masło z kaparami, chrust ziemniaczany 1,4,7,9,10
195 zł

Stek Rib Eye

sałatka ziołowa, masło ziołowo – kaparowe, sos z czarnego czosnku 1,7,9,10
64 zł / 100gr.

dodatki do dań 22 pln

- kremowe ziemniaki ze szczypiorkiem
- 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 łubin 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.

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