



Menu degustacyjne 6-daniowe

Marynowany tuńczyk

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

Barszcz z kiszonych buraków

kokos, marynowany Jaś, *pomóćka* z fasoli

Okoń morski

kalafior, wężymord, sos paprykowy 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

350 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.

**Do grup od 5 osób doliczany jest serwis w wysokości 12,5%*