



## **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

### **Chrupiąca grasica cielęca i policzek wieprzowy**

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

### **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**

**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.*

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