

menu

stworzone przez Karola Okrasę

przystawki 58 pln

Cielęcina pieczona
gribiche z sardelą, musztardowiec, czarny czosnek
1,7,10

Matjas holenderski
wędzona śmietana, ziemniak z ogniska, tatar z grzybów 1,4,7,10

Kozi ser
burak w cydrze, orzechy, miód 1,7,8,10

zupy 38 pln

Pikantna zupa rybna
sashimi, oliwa szczypiorkowa 1,2,4,6,7,9,10

Barszcz z kiszonych buraków
maślane ziemniaki, fasola, oliwa ziołowa 7

dania główne 91 pln

Kaczka confit
zapiekanka ziemniaczana z grzybami, jarmuż, sos cebulowy z gorczycą 1,7,9,10

Seler z truflą
karczoch, orzech laskowy, szczypiork 1,7,8,9,10

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 5 osób do rachunku doliczane jest 12,5% opłaty serwisowej