



## **Menu degustacyjne 8-daniowe**

### **Marynowany tuńczyk**

kalarepa, oliwa szczypiorkowa, estragon, sos King Greg 2,3,4,5,6,8,9

### **Tatar z dojrzałej wołowiny**

lubczyk, konopny holender, żółtko morelowe, puder z prawdziwka 1,7,9,10

### **Zupa szczawiowa**

troć, suszone pomidory, twaróg wędzony 4,7

### **Korzenny burak**

kozi ser, maliny, orzechy, yuzu 5,7,8,10

### **Okoń morski**

coulis z czosnku niedźwiedziego i szczawiu, szparagi, mule 1,2,4,5,7,8,9,10

### **Sorbet**

### **Perliczka**

seler truflowy, esencja z koguta 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%*