

# menu

*stworzone przez Karola Okrasę*

## przystawki 58 pln

**Tatar z tuńczyka**  
awokado, jogurt yuzu, ponzu 1,4,7

**Pieczony rostbef**  
mus z bakłażana, perłowe cebulki, majonez z cebuli 1,7,10

**Korzenny burak**  
ser pleśniowy, maliny, orzechy włoskie 1,7,8,10

## zupy 38 pln

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

**Zupa szczawiowa**  
puree ziemniaczane, jajko przepiórcze 3,7,9,10

## dania główne 91 pln

**Burger z dojrzałej wołowiny**  
bulka maślana, czerwona cebula, sałata rzymska, anchois 1,3,4,7,10

**Pierś perliczki**  
pappardelle z selera z truflą, krem z topinamburu, esencja z koguta 1,7,9,10

**Smażona młoda kapusta**  
sos szczawiowy, salsa orzechowa, miodowe pomidorki 1,7,8,10

## Ryba dnia

## specjał 64 pln / 100gr.

**Antrykot wołowy**  
z sosem z czarnego czosnku i sałatką ziołową 7,10

## dotatki 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