

# menu

*stworzone przez Karola Okrasę*

## przystawki

### Tatar z polędwicy

majonez z palonego siana, suszona szalotka, jajo przepiórcze, chrust ziemniaczany 3,6,9,10

45 zł

### Langustynki

Veloute rakowy, podagrycznik, rukiew wodna 2,5,6,14

68 zł

### Pierogi z gęsią

szpinak, estragon, Stary Giewont 1,3,5,6,7

46 zł

### Policzki wieprzowe i grasica

palone pory, esencja z pietruszki 1,6,7,9,11

56 zł

### Tuńczyk

sos imbirowy, kolendra, carpaccio z rzodkiewki 4,5,6,8,9

46 zł

## zupy

### Pikantna zupa rybna

sashimi, kolendra, oliwa koperkowa 2,4,6,7,9

35 zł

### Szczawiowa

boczek z Mangalicy, młody ziemniak, żółtko 1,3,6,7,9

35 zł

### Dyniowa

bryndza, nasturcja, czarnuszka 1,6,7,8,9

35 zł

## dania główne

### Comber jagnięcy

ziola łąkowe, sos miętowy, zielony groszek 1,6,7,8

130 zł

### Gołąb w sianie

burak, wężymord, konfitura z dymki, sos sosnowy 6,7,8,11

128 zł

### Stek z polędwicy

młody ziemniak z creme fraiche, borowiki, szpinak, sos z kwasu chlebowego 1,3,6,7,8,9

120 zł

### Sola Dover

szpinak, palone masło z kaparami, jarmuż 1,4,6,7

170 zł

### Żabnica

seler, koper włoski, risotto z kalafiora, bisque 1,4,6,7,11

120 zł

*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 lupin 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.*

ceny zawierają podatek VAT | od 12 osób do rachunku doliczane jest 12,5% opłaty serwisowej