

OREGANO

and wine

PRZYSTAWKI

Tatar z polędwicy wołowej, chrupiący ziemniak, żółtko, marynowane kurki, majonez truflowy 55 zł

Filet z makreli, smażona wątróbka z dorsza, puree pomidorowe, prażynki ryżowe, piana pomidorowa 36 zł

Sernik z koziego sera, biszkopt dyniowy, pigwa, domowe pikle, mikro zioła 36 zł

Deska dojrzewających serów i wędlin, hiszpańskie oliwki, marynowane karczochy, suszony pomidor, bagietka 62 zł

Do każdej przystawki serwujemy pieczywo / masło / oliwę z oliwek

ZUPY

Consommé z pieczonych warzyw, kolorowe pomidory, ricotta, bazylia 23 zł

Krem z raków aromatyzowany koniakiem, sernik z jesiotra, szyjki rakowe, oliwa koperkowa 29 zł

OREGANO

and wine

DANIA GŁÓWNE

Górka cielęca sous-vide, gicz duszona w Porto, krokiet ziemniaczany z grzybami, buraczki z chrzanem, dziki brokuł, puree z pasternaka 99 zł

Filet z perliczki w panierce panko, glazurowane udko sous-vide, ziemniaki puree z grzybami i szalotką, piklowany burak, dyniowy falafel, jus z czerwoną porzeczką 85 zł

Filet z jesiotra, risotto z ziemniaka, piklowany karczoch, dziki brokuł, sos holenderski z mirabelką 87 zł

Kopytka dyniowe, emulsja winno-maślana z octem z kwiatu czarnego bzu, piklowany kalafior, warzywa w tempurze, piana z sera Pecorino Romano 44 zł

DESERY

Brownie czekoladowe, chantilly z białej czekolady, sorbet wiśniowy, beza 27 zł

Mus gruszkowy, mirabelka, biszkopt migdałowy, kruszonka kakaowa 25 zł