

MENU

KAKTUSY 2023

Menu Wiosna 2023


Kato Koncept Kulinaryny

PRZYSTAWKA

PODWĘDZANY TATAR Z JELENIA 55 PLN
panierowane żółtko, majonez jałowcowy, marynowane rydze, kiszona rzodkiewka, oliwa z trawą żubrową

WĄTRÓBKA Z KRÓLIKA 31 PLN
salsa z rabarbaru, puree z jabłka, morela, puder z boczku

TATAR Z BURAKA 27 PLN
młody burak, kozi ser, jogurt grecki, olej miętowy

HARYNKA  25 PLN
matias holenderski, kwaśna śmietana, piklowana czerwona cebula, palony ziemniak

DANIE GŁÓWNE

KRÓLIK  63 PLN
udko z królika, sos musztardowy, panczkraut, krupniok

BAŻANT 98 PLN
młoda kapusta, demi glace, trufłowy ziemniak, zielony groszek, olej lubczykowy

POŁĘDWICA WIEPRZOWA 78 PLN
ziemniaki chrzanowe, edamame, młoda marchew, czerwone wino

ROLADA ŚLĄSKA  57 PLN
kluski, modra kapusta

POLIKI WOŁOWE 82 PLN
fond wołowy, młode warzywa, fondant ziemniaczany, olej szczypiorkowy, kiszona rzodkiewka

SEZONOWANY ANTRYKOT / ROSTBEEF 135 PLN
sos z sera bursztyn, puree z batatów, karmelizowana cykorja

PSTRĄG Z ZIELENICY 73 PLN
puree z rukolą, sos holenderski, kawior z pstrąga, zielone szparagi, dziki brokuł

KOTLETY Z FASOLI 39 PLN
młoda kapusta, edamame, botwina, sos chrzanowy

SALATA 36 PLN
salaty mieszane, dip miętowy, kiszone szparagi, ser bursztyn, kalarepa

ZUPA

BULION 27 PLN
kołdun jagnięcy, zielone warzywa, lubczyk

KREM Z KALAREPY 24 PLN
marynowana kalarepa, wędzony twaróg, kwaśna śmietana

KARTOFLANKA  23 PLN
chrzan, wolno pieczony boczek, kurki

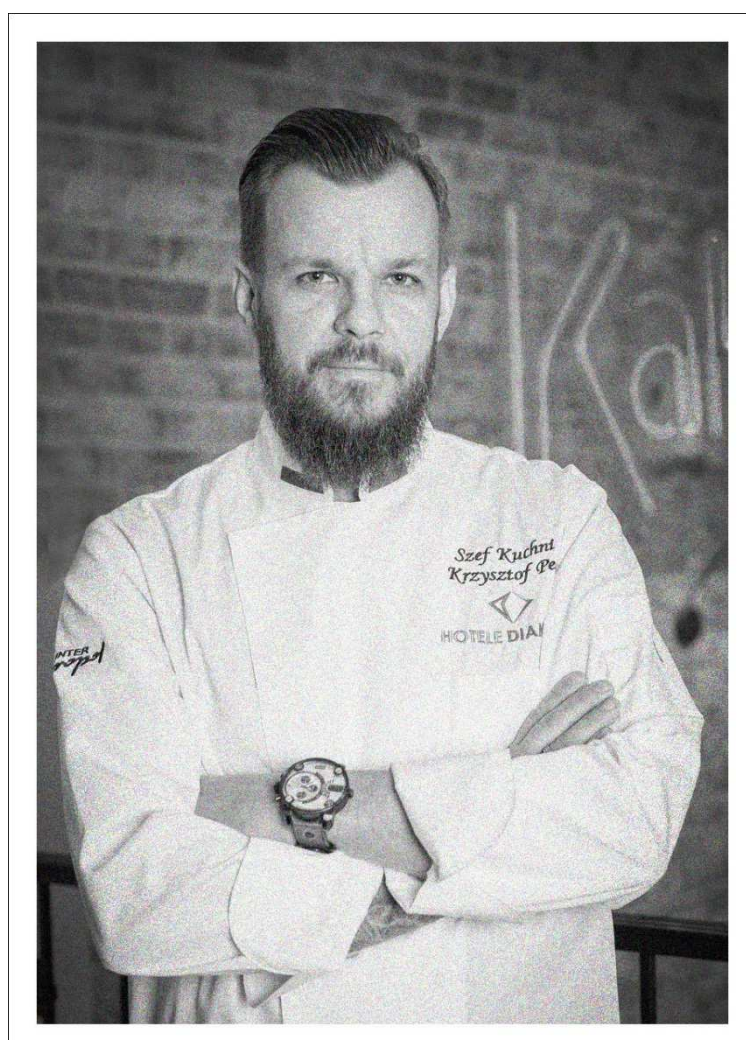
DESER

KREM KATALOŃSKI 26 PLN
truskawka, rabarbar, lody rzemieślnicze

MUS CZEKOLADOWY 24 PLN
żel z porzeczki, kruszonka malinowa

GALARETKA Z ROKITNIKA 23 PLN
espuma kokosowa, bazylija, matcha

MONO DESER 24 PLN
zapytaj kelnera o dostępny smak



Kaktusy
KATO KONCEPT KULINARYNY

Zapytaj kelnera o listę z alergenami.