

SPECJAŁY KARKUTA | KARKUT SPECIALS

APERITIF

LIMONCELLO SPRITZ
HOMEMADE LIMONCELLO
PROSECCO
SPARKLING WATER
45 PLN

NEGRONI
HENDRICK'S
CAMPARI BITTER
DOLIN ROUGE
45 PLN

TATAR WOŁOWY
BEEF TARTARE
K POLSKA / JAPONIA
110 PLN / 220 PLN

SELEKCJA SERÓW I WĘDLIN
CHEESE AND COLD CUTS SELECTION
250 PLN

STEK KARKUTA
KARKUT'S STEAK
POLSKA / JAPONIA
200 PLN / 450 PLN

ZESTAW SURF&TURF
SURF&TURF SET
450 PLN

KAWIOR | CAVIAR

GATUNEK / TYPE

GRANULACJA / GRANULATION

SIBERIAN



4-GWIAZDKOWY / 4-STAR

(ŚREDNICA ZIARNA / SIZE OF ROE 2,4 – 2,6 MM)

CENA ZA PUSZKĘ / PRICE PER TIN

30 G / 300 PLN

KAWIOR Z JESIOTRA SYBERYJSKIEGO (*ACIPENSER BAERII*). JEGO PERŁY CHARAKTERYZUJĄ SIĘ INTENSYWNYM AROMATEM, KTÓRY ZADOWOLI NAJBARDZIEJ WYMAGAJĄCEGO AMATORA KAWIORU. WYSTĘPUJE W ODCIENIACH OD CZERNI PO JASNY BRĄZ. PRZYGOTOWYWANY JEST TRADYCYJNĄ METODĄ „MALOSSOL”, TO ZNACZY Z DODATKIEM NIEWIELKIEJ ILOŚCI SOLI.

IT COMES FROM THE SIBERIAN STURGEON (*ACIPENSER BAERII*). IT IS CHARACTERIZED BY AN INTENSE AROMA THAT WILL SATISFY THE MOST DEMANDING CAVIAR GOURMET. IT COMES IN SHADES FROM BLACK TO LIGHT BROWN. IT IS ALSO PREPARED WITH THE TRADITIONAL „MALOSSOL” METHOD WHICH MEANS „WITH A PINCH OF SALT”.

GATUNEK / TYPE

GRANULACJA / GRANULATION

OSCIETRA



4-GWIAZDKOWY / 4-STAR

(ŚREDNICA ZIARNA / SIZE OF ROE 2,7 – 2,9 MM)

CENA ZA PUSZKĘ / PRICE PER TIN

30 G / 300 PLN

KAWIOR Z JESIOTRA ROSYJSKIEGO (*ACIPENSER GUELLENSTAEDTII*). DOCENIANY PRZEZ SMAKOSZY NA CAŁYM ŚWIECIE, POD WZGLĘDEM CENY PLASUJE SIĘ ZA NAJDRÓŻSZYM NA ŚWIECIE KAWIOREM Z BIELUGI. MA WYJĄTKOWY SMAK, NASYCONY Z LEKKĄ NUTĄ ORZECHA. KORALIKI IKRY MAJĄ KOLORY: SZARY, BRĄZ I OLIWKOWY ZE ZŁOTYMI REFLEKSAMI. PRZYGOTOWYWANY TRADYCYJNĄ ROSYJSKĄ METODĄ „MALOSSOL”.

IT COMES FROM THE RUSSIAN STURGEON (*ACIPENSER GUELLENSTAEDTII*). IT IS APPRECIATED BY CONNOISSEURS ALL OVER THE WORLD AND IS SECOND MOST EXPENSIVE CAVIAR BEHIND THE WORLD'S MOST EXPENSIVE CAVIAR FROM THE BELUGA. IT HAS A UNIQUE, SATURATED TASTE WITH A SLIG NUTTY NOTE. IT COMES IN COLOURS OF: GREY, BROWN AND OLIVE WITH GOLDEN HIGHLIGHTS. OSCIETRA IS PREPARED WITH THE TRADITIONAL „MALOSSOL” METHOD.