

## **Předkrmy a saláty / Starters and salads**

---

**Variace čerstvé zeleniny s olivovým dresinkem (200g)**

**Variations of fresh vegetables with olive dressing**

*/alergeny 9 a 11/*

**– 149 Kč –**

**Grilovaná zelenina s limetkou (200g)**

**Grilled vegetables with lime**

*/alergeny 9 a 11/*

**– 159 Kč –**

**Variace italských a francouzských sýrů s domácí marmeládou (90g)**

**Variations of Italian and French cheeses with homemade marmalade**

*/alergeny 3 a 7/*

**– 239 Kč –**

**Kachní játra Foie grass s ovocem a domácí brioškou (70g)**

**Duck liver Foie grass with fruit and homemade brioche**

*/alergeny 1, 3 a 7/*

**– 269 Kč –**

**Listové saláty se zázvorovým dresinkem, grilovaným kozím sýrem a tousty (80g)**

**Lettuce salads with ginger dressing, grilled goat cheese and toasts**

*/alergeny 1, 3, 7, 9 a 11/*

**– 239 Kč –**

**Carpaccio z vyzrálé svíčkové, rukola a parmesán (80g)**

**Carpaccio of mature sirloin, rukola and parmesan**

*/alergeny 7, 11/*

**– 259 Kč –**

**Mořský svět - marinované krevety, carpaccio z chobotnice, losos teriyaki,  
olivý tagiashe a konfitované rajče (150g nebo 300g)**

**Sea Platter – marinated shrimps, octopus carpaccio, salmon teriyaki,  
olive taggiasche and tomato confit**

*/alergeny 2, 4, 6 a 14/*

**– 299 Kč / 579 Kč –**

*Seznam alergenů je na vyžádání u obsluhy*

---

## Polévky / Soups

---

**Silné konsomé s kuřecím závitkem a zeleninou (0,33l)**

**Strong consommé with chicken roll and vegetables**

*/alergeny 9, 10 a 11/*

**– 89 Kč –**

**Dýňový krém s mořskými plody a chili smetanou (0,33l)**

**Pumpkin cream with seafood and chilli creme**

*/alergeny 1, 2, 4, 7, 9 a 14/*

**– 189 Kč –**

## Hlavní jídla / Main courses

**Domácí ravioli plněné lanýžovým krémem a šalvějové máslo (220g)**

**Homemade ravioli filled with truffle cream and sage butter**

*/alergeny 1, 3, 7 a 11/*

**– 259 Kč –**

**Restované fialové brambory, olivy tagiashe, rajčátka San marzano a salátové listy (250g)**

**Roasted purple potatoes, olive taggiasche, San Marzano tomatoes and leaves salad**

*/alergeny 9 a 11/*

**– 179 Kč –**

**Dýňové rizoto s pomerančovými segmenty a citrusovou gremolatou (250g)**

**Pumpkin risotto with orange pieces and citrus gremolata**

*/alergeny 1, 3 a 7/*

**– 179 Kč –**

**Pečený losos na kůži, zázvorová omáčka v japonském stylu**

**a hnízdo z cuketových špaget (180g)**

**Baked salmon skin-side down, Japanese ginger sauce and a zucchini spaghetti nest**

*/alergeny 4, 6 a 11/*

**– 389 Kč –**

## **Hlavní jídla / Main courses**

---

**Grilovaná chobotnice, kalamáry a krevety na zauzeném pyré  
z fialových brambor servírované v dubovém kouři (180g)**

**Grilled octopus, calamari and shrimps on smoked pureé of purple potatoes  
served in oak smoke**

*/alergeny 2, 3, 7 a 14/*

**– 479 Kč –**

**Prso z kukuřičného kuřete, plněné salsicciou, redukce z portského vína  
a hráškové pyré (250g)**

**Corn chicken breast filled with Italian salsiccia, port wine reduction and pea pureé**

*/alergeny 1, 7 a 9/*

**– 329 Kč –**

**Vepřová panenka a iberijská pluma na dřevěném uhlí, omáčka z maskarpone  
a růžového kaviáru, bramborový krém s celerem a baby špenát (180g)**

**Pork tenderloin and Iberian pork pluma on charcoal, with mascarpone sauce  
and pink caviar, potato cream with celery and baby spinach**

*/alergeny 1, 3, 4, 7 a 9/*

**– 329 Kč –**

**Filírovaný flank steak, omáčka foie grass, batátové hranolky a salátové listy (180g)**

**Marinated flank steak, foie gras sauce, sweet potato fries and leaves salad**

*/alergeny 1/*

**– 389 Kč –**

**Do růžova pečený jelení hřbet, marinovaná hruška s omáčkou z ostružin  
a opečené fialové brambory (180g)**

**Roast deer steak, marinated pear with blackberry sauce and roasted violet potatoes**

*/alergeny 1/*

**– 489 Kč –**

**Porce listový špenát na másle**

**Portion leaf spinach on butter**

*/alergeny 7 a 11/*

**– 89 Kč –**

## Dezerty / Deserts

---

**Čokoládový fondán s marinovanými višněmi a anglickým krémem**  
**Chocolate fondant with marinated cherries and Crème anglaise**

/alergeny 1, 3 a 7/

– 129 Kč –

**Moet chandon sabayon s variací ovoce**  
**Moet & Chandon sabayon with mixed fruit**

/alergeny 3/

– 219 Kč –

**Tarte Tatin s jablky**

**Apple Tarte Tatin**

/alergeny 1, 3 a 7/

– 129 Kč –

**Variace domácí zmrzliny**

**Homemade ice cream**

/alergeny 1, 3 a 7/

– 129 Kč –

## Extra tapas

**Dle denní nabídky**

**Daily offer**

– 69 Kč –