

PŘEDKRMY A SALÁTY


Marinovaný losos s brusinkovým vinaigrette a kandovanou limetou (4)	125 Kč
Kachní pršut s luštěninovým salátkem a levandulovým medem	115 Kč
Tatarský biftek s čerstvým chilli a tmavými toasty nebo klasickými topinkami (1,3,6,10)	255 Kč
Salát z mladých lístků s gratinovaným kozím sýrem v pancettě s barevnou čočkou a červenou řepou (7)	175 Kč
Caesar salát s grilovaným kuřecím prsem, chipsem uzené slaniny, hoblinami parmazánu a krutony (1,3,4,7,10)	195 Kč

POLÉVKY

 Hovězí vývar s masem a krájenou zeleninou (1,3,9)	85 Kč
Dýňový krém s rakytníkem a raviolou (1,7)	85 Kč

HLAVNÍ CHODY

Ravioli s bůvolí ricottou a špenátem, smetanovou omáčkou a parmazánem (1,3,7)	245 Kč
Krémové risotto s hříbkou, lanýžem a parmazánem (1,3,7)	295 Kč
Grilovaný sýr halloumi s omáčkou z pečených červených kapií, humusem a quinoou (7,11)	325 Kč
Filé z lososa s luštěninovým ragú a bramborovým pyré (1,3,4,7)	365 Kč
Kuřecí prso supreme s máslovou zeleninou a dýňovým risottem (1,7)	315 Kč

 Pečená kachna na tymiánu v úpravě sous vide s červeným vinným zelím a žemlovými knedlíky (1,3,7)	325 Kč
Králičí hřbet v pancettě se smetanovou omáčkou a brusinkami, houskový knedlík (1,3,7,9,10)	335 Kč
Vepřový steak z plemene Duroc s omáčkou z konfitovaného česneku, šťouchanými bramborami a mladou kukuřicí v pancettě (1,7)	315 Kč
Hovězí steak z irské špičky v úpravě medium s pepřovou omáčkou a smaženými kořeněnými bramborami nebo grilovanou zeleninou (1,7,9)	465 Kč

DEZERTY

Sorbet z rakytníku a manga s Absolut vodkou	85 Kč
Vanilková panna cotta (7)	85 Kč
Crème brûlée (3,7)	85 Kč
Tiramisu (1,3,7)	85 Kč
Variace výběrových sýrů s fíkovou marmeládou (7)	185 Kč

Menu pro Vás sestavil šéfkuchař Otto Kokoszynski.
Nabídka je platná od 13. listopadu 2018.
Veškeré ceny jsou uvedené v Kč a zahrnují 15% DPH.