







Předkrmy Starters

Zeleninový salát Caponata se sýrem burrata, gazpachem z červených pomerančů a bylinkovým olejem 325 Kč 
Vegetables salad Caponata with Burrata cheese, red orange gazpacho and herb oil

Hovězí tatarák „al Tiramisu“ s krémem z mascarpone, černým lanýžem a kaštany 375 Kč 
Beef tartare „al Tiramisu“ with Mascarpone foam, black truffles and chestnuts

Carpaccio z Kranase Dumerilova „Ricciola“ s lehce pikantním dresinkem z yuzu, černou majonézou a pomelem 399 Kč 
Carpaccio of ricciola with lightly spicy yuzu dressing, black mayo and pomelo

„Vitello tonnato“ z telecí svíčkové s ančovičkami, krémem z nakládaného tuňáka a křupavou zeleninou 385 Kč 
„Vitello tonnato“ of veal fillet with AAA anchovies, cream of marinated tuna and crispy vegetables

Salát z divokých bylin se špenátem, ostružinami, pečenými slanými arašidy, dresinkem z balzamik Foresta Nera a sýrem stracciatella z buvolího mléka 289 Kč  
Wild herb salad with spinach, blackberries, peanuts, Foresta Nera balsamic dressing and Stracciatella di Bufala cheese


Polévky Soups


Hovězí vývar s kořenovou zeleninou, raviolkami plněnými oháňkou a kerblíkovým olejem 185 Kč
Beef broth with crispy root vegetables, oxtail ravioli and chervil oil

Krémová polévka z černého kořene a tvarohu s krocketou z červených krevet a starého chleba 199 Kč
Creamy salsify soup with cottage cheese, croquette of red prawns and old bread with sautéed sweet and sour vegetables

Výběr Tomáše Černého Our chef's choice

1599 Kč | 1 osoba | 1 pax

Zeleninový salát Caponata se sýrem burrata, gazpachem z červených pomerančů a bylinkovým olejem 
Vegetables salad Caponata with Burrata cheese, red orange gazpacho and herb oil

Hovězí tatarák „al Tiramisu“ s krémem z mascarpone, černým lanýžem a kaštany 
Beef tartare „al Tiramisu“ with Mascarpone foam, black truffles and chestnuts

Zprudka pečený prémiový tuňák s divokou brokolicí, černým česnekem, zeleninovými cappelletti a omáčkou z moselského Rieslingu, s lososovým kaviárem a granátovým jablkem
Seared premium tuna with wild broccoli, black garlic, vegetables cappelletti and sauce of Mosel Riesling with salmon caviar and pomegranate

Křupavé tiramisu | *Crispy tiramisu*

Vinné párování | Wine pairing


- | | |
|---|--------|
| 1. Grüner Veltliner J&G Högl, 2023 | 195 Kč |
| 2. Barbera d'Alba Giovanni Corino, 2023 | 225 Kč |
| ✓ CORAVIN® | |
| 3. Meursault Domaine Chantal Lescure, 2020 | 545 Kč |
| 4. Recioto della Valpolicella Villa Spinosa, 2019 | 379 Kč |

Nealkoholické párování | Non-alcoholic pairing


- | | |
|---|--------|
| 1. Bottega Spumante Zero 0% Bottega, Veneto | 155 Kč |
| 2. Verjus, Rudi Rabl, Kamptal | 175 Kč |
| 3. Crodino spritz, D34 | 169 Kč |
| 4. Iced caffè latte shot, D34 | 149 Kč |

Tomáš Černý



Hlavní chody Main courses

600 g Stařený T-bone steak z plemene Simmental s uzenou bramborovou kaší, mandlemi, smržovou omáčkou a cibulovou marmeládou s octem Xeres 945 Kč 
600 g Aged T-Bone steak of beef Simmental with smoked potato puree, almonds, morel sauce and onion marmalade with Xeres vinegar

140 g Zprudka pečený prémiový tuňák s divokou brokolicí, černým česnekem, zeleninovými cappelletti a omáčkou z moselského Rieslingu, s lososovým kaviárem a granátovým jablkem 685 Kč
140 g Seared premium tuna with wild broccoli, black garlic, vegetables cappelletti and sauce of Mosel Riesling with salmon caviar and pomegranate

Sous vide telecí jazyk s aroma z octa Barolo „Cesare Giaccone“, grilovaným římským listem, škvarky z Lardo di Colonnata a pyrě z jablek Pink Lady 579 Kč 
Slow-cooked veal tongue with Barolo "Cesare Giaccone" vinegar aroma, grilled Little gem, crispy Lardo di Colonnata and Pink Lady apple puree

140 g Pomalu vařená a grilovaná chobotnice s paprikovým krémem z polenty, křupavými papričkami Piquillo plněnými sýrem scamorza, chilli olejem a hruškami 599 Kč
140 g Slow cooked and grilled octopus with pepper polenta foam, crispy Piquillo peppers stuffed with Scamorza cheese, chili oil and pears

Risotto s pečenou máslovou dýní s emulzí ze sýru stracciatella z buvolího mléka a svatojánskými ořechy 465 Kč  
Pumpkin risotto with emulsion of Stracciatella di Bufala cheese and black walnuts

Těstoviny Mezze Rigatoni s ragú z chobotniček Moscardini s rajčaty San Marzano a oreganem 489 Kč
Mezze Rigatoni pasta with ragout of Moscardini octopus, San Marzano tomatoes and oregano

Čerstvé tagliolini „Carbonara al Tartufo“ s černými lanýži, Pecorino di Fossa a křupavými líčky 545 Kč
Fresh tagliolini pasta „Carbonara al Tartufo“ with crispy cheeks and Pecorino di Fossa cheese