

## Předkrmy Starters

70 g Hovězí tatarák z vyzrálého krku s domácím rajčatovým kečupem, černou česnekovou majonézou, uzeným aroma, Svatojánskými ořechy a chlebovým chipsem 460 Kč  
*Beef neck tartare with homemade tomato ketchup, black garlic mayonnaise, smoked aroma, St. John's nuts and bread chips*

Tenké plátky telecího karé s tuňákovým krémem, smaženými kaparovými květy a černým lanýžem 440 Kč  
*Thin slices of veal carré with tuna cream, fried caper flowers and black truffle*

Carpaccio z mečouna se salátem z papáji a pomela, gazpachem z papriček Piquillo a červených pomerančů 575 Kč  
*Swordfish carpaccio with papaya-pomelo salad and gazpacho of Piquillo peppers and red oranges*

Bílý chřest pošírovaný v másle s hráškovým cappuccinem, artyčoky, křepelčími vejci a kaviárem Oscietra 450 Kč  
*White asparagus poached in butter with pea cappuccino, artichokes, quail eggs and Oscietra caviar*

Salát z divokých bylin se sladkými sicilskými trešněmi, slanými pistáciemi a sýrem stracciatella 310 Kč  
*Wild herb salad with sweet Sicilian cherries, salted pistachios and Stracciatella cheese*

## Polévky Soups

Krém z pečené bílé cibule se sýrem burrata, tymiánovým olejem a nakládanými sardinkami 215 Kč  
*Cream of roasted white onion with Burrata, thyme oil and pickled sardines*


Vývar z hovězího žebra s kořenovou zeleninou a parmazánovými passatelli s citronovou kůrou 200 Kč  
*Beef rib broth with root vegetables and Parmesan passatelli with lemon zest*


 vegetariánské jídlo (vegetarian) |  bezlepkové jídlo (gluten free)  
Alergeny na vyžádání u obsluhy. | Allergens on your request.

## Výběr Tomáše Černého Our chef's choice

2700 Kč | 1 osoba | 1 pax

Carpaccio z mečouna se salátem z papáji a pomela, gazpachem z papriček Piquillo a červených pomerančů  
*Swordfish carpaccio with papaya-pomelo salad and gazpacho of Piquillo peppers and red oranges* 

Ravioli plněné 24 měsíců vyzrálým parmazánem s uzenými mandlemi, chlebovým pangrattato a tekutými žloutky  
*Ravioli filled with 24-month aged Parmesan, smoked almonds, bread "pangrattato" and liquid egg yolk* 

250 g Nízký roštěnec USDA Prime s artyčokovým pyré, glazovanými šalotkami Borettane a omáčkou z fermentovaného pepře  
*250 g USDA Prime striploin with artichoke purée, glazed Borettane shallots and fermented pepper sauce* 

Malinový cheesecake s gazpachem z malin, bezinkové šťávy a jedlým 22karátovým zlatem  
*Raspberry cheesecake with gazpacho of raspberries, elderflower and 22-carat gold*

## Vinné párování | Wine pairing


1. Limne Lugana Tenuta Roveglia 2024 190 Kč
2. Meursault Domaine Chantal Lescure 2023 590 Kč
3. Amarone della Valpolicella Dragon Giusti 2017 620 Kč
4. Recioto della Valpolicella Villa Spinosa 2021 0,05 l 380 Kč


## Nealkoholické párování | Non-alcoholic pairing


1. Prosecco Zero 0%, Le Vigne di Alice, Veneto 185 Kč
2. Riesling Mayer am Pfarrplatz, Wien 195 Kč
3. Natureo Garnacha Syrah, Torres, Catalunya 265 Kč
4. Zero Groni 250 Kč

*Tomáš Černý*

## Hlavní chody Main courses


250 g Nízký roštěnec USDA Prime s artyčokovým pyré, glazovanými šalotkami Borettane a omáčkou z fermentovaného pepře 1400 Kč  
*250 g USDA Prime striploin with artichoke purée, glazed Borettane shallots and fermented pepper sauce* 


180 g Grilovaný kuřecí supreme s nákyem z lanýžové ricotty, lanýžovým jus a páleným celerem 650 Kč  
*Grilled chicken supreme with truffle ricotta flan, truffle jus and burnt celery* 

140 g Pomalu vařená a grilovaná chobotnice s humří koňakovou omáčkou, ragú z chřestu, černého kořene a rajčat Datterino Napoletano 750 Kč  
*Slow-cooked and grilled octopus with lobster cognac bisque, ragout of asparagus, salsify and Datterino Napoletano tomatoes* 


Mozaika z tresky a lososa se šafránovou omáčkou z vína Franciacorta, kaviárem z olivového oleje, pyré z fialového zelí a křupavými bazalkovými listy \* 780 Kč  
*Mosaic of cod and salmon with saffron sauce made from Franciacorta wine, olive oil caviar, purple cabbage purée and crispy basil leaves \**

\*10 g Extra porce Oscietra kaviár | Extra portion of Oscietra caviar 390 Kč

Risotto s krémem z mladého hrášku s carpacciem z červených krevet Gambero Rosso, papričkami Piquillo, jogurtem a kandovanou pomerančovou kůrou 620 Kč  
*Risotto with cream of green pea, Gambero Rosso prawns carpaccio, Piquillo peppers, yoghurt and candied orange zest* 

Ravioli plněné 24 měsíců vyzrálým parmazánem s uzenými mandlemi, chlebovým pangrattato a tekutými žloutky 595 Kč  
*Ravioli filled with 24-month aged Parmesan, smoked almonds, bread "pangrattato" and liquid egg yolk* 

Tortellini plněné konfitovaným telecím ossobucem s pyré z červené řepy, pěnou z moselského ryzlinku a křupavými rýžovými chipsy 635 Kč  
*Tortellini filled with confit veal ossobuco, red beet purée, foam of Moselle Riesling and crispy rice chips*

Domácí spaghetti s omáčkou z pečených cherry rajčat, sýrem stracciatella a uzeným lilkem 590 Kč  
*Homemade spaghetti with roasted cherry tomato sauce, Stracciatella cheese and smoked eggplant* 

## Rozlévaná vína | *Wines by glass*

### ŠUMIVÁ VÍNA | *SPARKLING WINES*

	0,1 l	
<b>Prosecco Valdobbiadene Conegliano</b> Brut Nature DOCG Le Vigne di Alice	N.V.	190 Kč
<b>Marcalberto</b> Extra Brut DOCG Alta Langa	2021	270 Kč
<b>Franciacorta Rosé Extra Brut</b> Santus	N.V.	340 Kč
<b>Champagne</b> Lanson Le Black Label Brut	N.V.	720 Kč
<b>Moscato d'Asti</b> G.D. Vajra	2025	190 Kč

### BÍLÁ VÍNA | *WHITE WINES*

	0,125 l	
<b>Ryzlink rýnský VOC</b> Vinařství Špalek	2023	150 Kč
<b>Pinot Grigio delle Venezie</b> Bosco dei Cirmioli	2024	140 Kč
<b>Limne Lugana</b> Tenuta Rovaglia	2024	190 Kč
<b>Vermentino di Sardegna Soprasole</b> Pala	2024	210 Kč
<b>Grüner Veltliner</b> J&G Högl	2023	240 Kč
<b>Riesling Vom roten Schiefer</b> Clemens Busch	2024	255 Kč
<b>Chablis</b> Michel Laroche et ses Enfants	2023	275 Kč

### ▼ CORAVIN®

	0,125 l	
<b>Riesling Smaragd Terrassen</b> Rudi Pichler, Wachau	2024	390 Kč
<b>Grüner Veltliner Smaragd</b> Ried Liebenberg Jamek, Wachau	2023	410 Kč
<b>Meursault</b> Domaine Chantal Lescure, Bourgogne	2023	590 Kč

### ROSE

	0,125 l	
<b>Maïa</b> , Côtes de Provence	2024	210 Kč

### ČERVENÁ VÍNA | *RED WINES*

	0,125 l	
<b>Cuvée Gryllus</b> Vinařství Špalek	2018	155 Kč
<b>Chianti Classico Belcanto</b> Nittardi	2022	290 Kč
<b>Barbera d'Alba</b> Giovanni Corino	2023	255 Kč
<b>Primitivo di Manduria</b> Vespa	2024	265 Kč
<b>Chapelle de Potensac</b> Medoc	2019	255 Kč
<b>Cabernet Sauvignon</b> Bogle California	2019	260 Kč

### ▼ CORAVIN®

	0,125 l	
<b>Valtellina Superiore Grumello Riserva</b> Magnum Ar.Pe.Pe., Lombardy	2009	620 Kč
<b>Sapaio Toscana Rosso</b> Podere Sapaio, Tuscany	2021	540 Kč
<b>Barolo Cerretta</b> Luigi Baudana, Piemonte	2020	650 Kč
<b>Recioto della Valpolicella</b> Villa Spinosa Veneto	2021	380 Kč
<b>Amarone della Valpolicella</b> Dragon Giusti, Veneto	2017	620 Kč

### NEALKOHOLICKÁ VÍNA | *Non-alcoholic wines*

	0,125 l	
<b>Prosecco Zero</b> 0%, Le Vigne di Alice, Veneto		185 Kč
<b>Riesling</b> Mayer am Pfarrplatz, Wien		195 Kč
<b>Natureo Garnacha Syrah</b> , Torres, Catalunya		265 Kč



## Koktejly | *Cocktails*

**Aperol Spritz | Hugo Spritz** 195 Kč

**Malinový spritz s vanilkovou vodkou a růžovou Franciacortou** 235 Kč  
*Raspberry spritz with vanilla-infused vodka and rosé Franciacorta*

**London, Miláno, Torino** 240 Kč  
Pimm's No.1, Campari, Martini dry

**Levandulový Gin Tonic | Lavender Gin Tonic** 245 Kč  
Gin Bombay, levandulový sirup, tonic, pomerančová kůra

**Dark Mojito** 250 Kč  
Havana Rum 7letý, máta, limetky a soda

**Beluga Passion Fruit Power** 275 Kč  
Vodka Beluga, Campari, passion fruit, Prosecco, chilli, bazalka

**Guava Margarita s Tequilou a kokosovou vodou** 245 Kč  
Tequila, kokosová voda, guava sirup, limetka

**Gin Mare Negroni** 255 Kč  
Gin Mare, Campari, Noilly Prat

**Espresso Martini** 240 Kč  
Kahlúa, vodka, espresso

## Mocktaily | *Mocktails*

**Zero Groni** 250 Kč  
Nealkoholický gin, 0% Vermouth, 0% Martini

**0% Gin & Tonic** 240 Kč  
Nealkoholický gin, tonic

**No Alcohol Mojito** 245 Kč  
0% Captain Morgan, limetka, máta, soda



34 DEJVICKÁ  
*Onais Onay*

