



Předkrmy Starters

- Hovězí tatarák „al Tiramisu“ s krémem z mascarpone, černým lanýžem a kaštany** 399 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** 425 Kč
Carpaccio of ricciola with lightly spicy yuzu dressing, black mayo and pomelo 🌿
- Salát z divokých bylin se špenátem, ostružinami, pečenými slanými arašídami, dresinkem z balzamik Foresta Nera a sýrem stracciatella z buvolího mléka** 299 Kč
Wild herb salad with spinach, blackberries, peanuts, Foresta Nera balsamic dressing and Stracciatella di Bufala cheese 🌿🍄

Hlavní chody Main courses

- Vysoký roštěnec s uzenou bramborovou kaší, mandlemi, smržovou omáčkou a cibulovou marmeládou s octem Xeres** 799 Kč
Entrecote 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** 725 Kč
140 g Seared premium tuna with wild broccoli, black garlic, vegetables cappelletti and sauce of Mosel Riesling with salmon caviar and pomegranate 🌿
- Risotto s pečenou máslovou dýní s emulzí ze sýru stracciatella z buvolího mléka a svatojánskými ořechy** 475 Kč
Pumpkin risotto with emulsion of Stracciatella di Bufala cheese and black walnuts 🌿🍄

Dezerty Desserts

- Tartaletka plněná lískooříškovým krémem, malinami s jedlým 22karátovým zlatem** 229 Kč
Tartalett filled with Piemonte hazelnut cream, raspberries, with 22-carat gold
- Limetkový cheesecake s citronem, exotickým coulis a pistáciovou zmrzlinou** 219 Kč
Lime cheesecake with lemon, exotic coulis, and pistachio ice cream
- Zmrzlina nebo sorbet dle denní nabídky** 145 Kč
Ice cream or sorbet choice of the day

