

Polední menu 18. – 21. 11. 2025

Předkrm | *Starter*

Telecí vývar s raviolou plněnou lanýžovou ricottou a pošírovanou zeleninou

Veal broth with raviolo filled with truffle ricotta and poached vegetables

Hlavní chod | *Main course*

Tortellini plněné hříbký s fondue ze sýru Fontina a pyré z piemontských lískových ořechů a hrušek

Tortellini with porcini mushrooms, Fontina fondue, and purée of Piemonte hazelnuts and pear

nebo / or

Fregola risotto se špenátovým pestem, pošírovanou treskou a omáčkou z yuzu a žlutých rajčat

Fregola risotto with spinach pesto, poached cod and yuzu–yellow tomato sauce

Dezert D34 | *Dessert D34*

Gazpacho z malinové šťávy s kokosovou šlehačkou a máslovou drobenkou

Raspberry-juice gazpacho with coconut whipped cream and buttery crumble

Kompletní menu (předkrm + hlavní chod + dezert)	799 Kč
---	--------

Complete menu (starter + main course + dessert)

Lunch menu celé se skleničkou vína da tavola –	949 Kč
--	--------

V ceně 0,125 l nealkoholický Riesling, Pinot Grigio delle Venezie nebo Barbera d'Alba

Complete menu menu, served with a glass of “vino da tavola” –

0.125 l non-alcoholic Riesling, Pinot Grigio delle Venezie or Barbera d'Alba

Menu bez dezertu	699 Kč
------------------	--------

Menu without dessert

Menu bez předkrmu	649 Kč
-------------------	--------

Menu without starter

Samostatný hlavní chod (maso ryba)	599 Kč
--------------------------------------	--------

Main course (meat or fish)

Samostatný hlavní chod (těstoviny risotto)	485 Kč
--	--------

Main course (pasta or risotto)
