

Polední menu 10. – 13. 2. 2026

Předkrm | *Starter*

Salát z divokých bylin s pistáciemi, sladkými třešněmi
a sýrem stracciatella

Wild herbs salad with pistachios, sweet cherries and stracciatella cheese

Hlavní chod | *Main course*

180 g grilovaný nízký roštěnec s omáčkou z bílého lanýže,
bramborovým pyré s uzeným aroma a divokým květákem

*Grilled Simmental striploin with white truffle sauce, smoked potato purée
and wild cauliflower*

nebo / or

Dýňové risotto s grilovanými tygřími krevetami a bylinkovou
majonézou

Pumpkin risotto with grilled tiger prawns and herb mayo

Dezert D34 | *Dessert D34*

Tradiční vanilkové crème brûlée s čokoládovou zmrzlinou

Traditional vanilla crème brûlée with chocolate ice cream

Kompletní menu (předkrm + hlavní chod + dezert) <i>Complete menu (starter + main course + dessert)</i>	950 Kč
Menu bez dezertu <i>Menu without dessert</i>	790 Kč
Menu bez předkrmu <i>Menu without starter</i>	750 Kč
Samostatný hlavní chod (maso ryba) <i>Main course (meat or fish)</i>	620 Kč
Samostatný hlavní chod (těstoviny risotto) <i>Main course (pasta or risotto)</i>	490 Kč