







## Předkrmy Starters

Zeleninový salát Caponata se sýrem burrata, gazpachem z červených pomerančů a bylinkovým olejem 355 Kč   
*Vegetables salad Caponata with Burrata cheese, red orange gazpacho and herb oil*

Hovězí tatarák „al Tiramisu“ s krémem z mascarpone, černým lanýžem a kaštaný 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*

„Vitello tonnato“ z telecí svíčkové s ančovičkami, krémem z nakládaného tuňáka a křupavou zeleninou 389 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 299 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 s restovanou sladkokyselou zeleninou 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

1699 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 kaštaný   
*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                | 219 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 | 169 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 1299 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 725 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 599 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 575 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 475 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*