

Polední menu 21. – 24. 7. 2026

Předkrm | *Starter*

Carpaccio z mečouna s okurkovo-mandarinkovým gazpachem a čerstvými rajčaty Datterino

Swordfish carpaccio with cucumber and tangerine gazpacho and fresh Datterino tomatoes

Hlavní chod | *Main course*

Risotto s pyré z pečené červené řepy, lehce pikantním salámem 'Nduja a sýrem stracciatella

Risotto with roasted beetroot purée, lightly spicy 'Nduja salami and Stracciatella cheese

nebo / or

Telecí svíčková s lanýžovou omáčkou, foie gras all Albufera a opečenou máslovou brioškou

Veal tenderloin with truffle sauce, foie gras all Albufera and toasted butter brioche

Dezert D34 | *Dessert D34*

Panna cotta z bílé čokolády s malinovou omáčkou a čerstvými malinami

White chocolate panna cotta with raspberry sauce and fresh raspberries

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