

Předkrmy
Starters

Hovězí tatarák v asijském stylu s wasabi, naloženými shiitake, uzenou majonézou, ředkvi Daikon a kaviárem Siberia Antonius 430 Kč
Asian-style beef tartare with wasabi, pickled shiitake mushrooms, smoked mayo, Daikon radish and caviar Siberia Antonius

Talíř s mořskými plody, tuňákem, salátem z chobotnice a ústřicemi 690 Kč
Seafood antipasto with tuna, octopus salad and oysters

Burrata s višňovým gazpachem, sicilským salátem caponata a křupavou rýží 340 Kč
Burrata with sour cherry gazpacho, Sicilian caponata and crispy rice

Telecí dršťky se smrži, lanýžovým aroma, opečenou máslovou brioškou a zimním lanýžem 410 Kč
Veal tripe with morels, truffle aroma, toasted butter brioche and winter truffle

Salát z divokých bylin se sušenými barevnými rajčaty, slanými arašidy a sýrem stracciatella 275 Kč
Wild herb salad with sun-dried colourful tomatoes, salted peanuts and Stracciatella cheese

Polévky
Soups

Kuřecí vývar se zeleninovými cappelletti s kuřecím masem a foie gras 180 Kč
Chicken broth with vegetable cappelletti, chicken meat and foie gras

Krém z pečené máslové dýně s mačkanou burratou a kokosovým mlékem 175 Kč
Roasted butternut squash cream with mashed burrata and coconut milk

Výběr Tomáše Černého
Our chef's choice

1800 Kč | 1 osoba | 1 pax

Burrata s višňovým gazpachem, sicilským salátem caponata a křupavou rýží
Burrata with sour cherry gazpacho, Sicilian caponata and crispy rice

Telecí dršťky se smrži, lanýžovým aroma, opečenou máslovou brioškou a zimním lanýžem
Veal tripe with morels, truffle aroma, toasted butter brioche and winter truffle

140 g Zprudka opečený tuňák s cizrnovou kaší, vinnou omáčkou z Limne Lugana a divokou zeleninou
Seared tuna with chickpea purée, Limne Lugana wine sauce and wild vegetables

Řez z hořké čokolády s malinami, nugátovým cremeux a vanilkovou pěnou
Dark chocolate cake with raspberries, nougat crèmeux and vanilla foam

Vinné párování | Wine pairing

- 1.Franciacorta Rosé Extra Brut Santus, N.V.

340 Kč
2. Riesling Smaragd Ried Bruck J&G Högl, Wachau, 2025

495 Kč
3. Meursault Domaine Chantal Lescure, 2023

590 Kč
4. Amarone della Valpolicella Classico Albasini, 2018

690 Kč
- Villa Spinosa, Veneto

Nealkoholické párování | Non-alcoholic pairing

1. Prosecco Zero 0%, Le Vigne di Alice, Veneto

185 Kč
2. Riesling Mayer am Pfarrplatz, Wien

195 Kč
3. Natureo Garnacha Syrah, Torres, Catalunya

265 Kč
4. Zero Groni

250 Kč

Tomáš Černý

Hlavní chody
Main courses

180 g Vykoštěná dušená hovězí žebra s omáčkou z vína Dolcetto d'Alba, pyré z pečeného pastináku s uzeným aroma, pálenou zeleninou a kompotem ze sicilských třešní 750 Kč
Boneless slow-cooked beef ribs with Dolcetto d'Alba wine sauce, roasted parsnip purée with smoky aroma, burned vegetables and Sicilian cherry compote

Sous vide telecí jazyk s omáčkou z letitého hruškového balzamika, pyré z pečeného celeru a lanýžem 675 Kč
140 g Sous vide veal tongue with aged pear balsamic sauce, roasted celery purée and truffles

120 g Sous vide grilovaná chobotnice s houbovou omáčkou a bramborovými gnocchi s parmezánem 790 Kč
Sous-vide grilled octopus with mushroom sauce and potato gnocchi with Parmesan

140 g Zprudka opečený tuňák s cizrnovou kaší, vinnou omáčkou z Limne Lugana a divokou zeleninou 890 Kč
Seared tuna with chickpea purée, Limne Lugana wine sauce and wild vegetables

Šafránové risotto s mořskými plody, langustýnami, omáčkou z humřích schránek a bylinkovou gremolatou 650 Kč
Saffron risotto with seafood, scampi, lobster bisque sauce and herb gremolata

Ravioli plněné černým lanýžem a měkkým kozím sýrem Robiola s bramborovou pěnou a lískovými ořechy z Piemontu IGP 580 Kč
Ravioli filled with black truffle, soft Robiola goat cheese, with potato foam and Piedmont IGP hazelnuts

Těstoviny Mezze maniche s omáčkou z papriček Piquillo, olivami Taggiasca, ricottou Primo sale a bazalkovým pestem s mandlemi 490 Kč
Mezze maniche pasta with Piquillo pepper sauce, Taggiasca olives, Primo sale ricotta and basil pesto with almonds

vegetariánské jídlo (vegetarian) | bezlepkové jídlo (gluten free)
Alergeny na vyžádání u obsluhy. | Allergens on your request.