



## Předkrmy Starters

- Hovězí tatarák „al Tiramisu“ s krémem z mascarpone, černým lanýžem a kaštany** 375 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** 399 Kč  
*Carpaccio of ricciola with lightly spicy yuzu dressing, black mayo and pomelo* 🌿
- Salát z divokých bylin se špenátem, ostružinami, pečenými slanými arašídami, dresinkem z balzamik Foresta Nera a sýrem stracciatella z buvolího mléka** 289 Kč  
*Wild herb salad with spinach, blackberries, peanuts, Foresta Nera balsamic dressing and Stracciatella di Bufala cheese* 🌿🥬

## Hlavní chody Main courses

- Vysoký roštěnec s uzenou bramborovou kaší, mandlemi, smržovou omáčkou a cibulovou marmeládou s octem Xeres** 799 Kč  
*Entrecote 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** 685 Kč  
*140 g Seared premium tuna with wild broccoli, black garlic, vegetables cappelletti and sauce of Mosel Riesling with salmon caviar and pomegranate* 🌿
- Risotto s pečenou máslovou dýní s emulzí ze sýru stracciatella z buvolího mléka a svatojánskými ořechy** 465 Kč  
*Pumpkin risotto with emulsion of Stracciatella di Bufala cheese and black walnuts* 🌿🥬

## Dezerty Desserts

- Křupavé Tiramisu s glazé z Amaretta** 219 Kč  
*Crispy Tiramisu with Amaretto glazé*
- Meruňková variace s gazpachem z Grand Marnier a esencí rozmarýnu** 225 Kč  
*Apricot variation with Grand Marnier gazpacho and rosemary essence*
- Hořký čokoládový dort s heřmánkem, pěnou z arašídů, sezamovým korpusem s Tahini a vanilkovou zmrzlinou** 239 Kč  
*Dark chocolate cake with chamomile, peanut foam, Tahini sesame corpus and vanilla ice cream*

