








Předkrmy

Starters

70 g Hovězí tatarák z vyzrálého krku s domácím rajčatovým kečupem, černou česnekovou majonézou, uzeným aroma, Svatojánskými ořechy a chlebovým chipsem <i>Beef neck tartare with homemade tomato ketchup, black garlic mayonnaise, smoked aroma, St. John's nuts and bread chips</i>	460 Kč
Míchaný listový salát s meruňkami, uzenými mandlemi a sýrem stracciatella <i>Mixed green salad with apricots, smoked almonds and Stracciatella cheese</i>	285 Kč 
Krémová rajčatová polévka D.O.P. s burratou a restovanými kalamáry <i>Creamy D.O.P. tomato soup with Burrata and sautéed calamari</i>	180 Kč 

Hlavní chody

Main courses

600 g grilovaný stařený telecí T-Bone s pepřovou omáčkou, šalotkami, gratinovaným bramborovým pyré s parmazánem a divokou brokolicí <i>Grilled aged veal T-Bone with pepper sauce, shallots, gratinated potato purée with Parmesan and wild broccoli</i>	890 Kč 
140 g Pomalu vařená a grilovaná chobotnice s humří koňakovou omáčkou, ragú z černého kořene, rajčat Datterino Napoletano a oliv Taggiasca <i>Slow-cooked and grilled octopus with lobster cognac bisque, ragout of salsify, Datterino Napoletano tomatoes and Taggiasca olives</i>	790 Kč 
Ravioli plněné pestem z uzeného lilku a bazalky, s krémem z pecorina, restovanými smrži a piniovými ořechy <i>Ravioli filled with smoked aubergine and basil pesto, Pecorino fondue, morels and pine nuts</i>	470 Kč 

Dezerty

Desserts

Meruňkové crème brûlée s jogurtovou zmrzlinou <i>Apricot crème brûlée with yoghurt ice cream</i>	215 Kč
Řez z hořké čokolády s malinami, nugátovým cremeux a vanilkovou pěnou <i>Dark chocolate cake with raspberries, nougat crèmeux and vanilla foam</i>	220 Kč
Výběr sýrů s naší marmeládou <i>Assortment of cheeses with our marmalade</i>	350 Kč

 bezlepkové jídlo | gluten free
 vegetariánské jídlo | vegetarian