

Polední menu 3. - 6. 3. 2026

Předkrm | *Starter*

Klasická zeleninová minestrone polévka s parmazánem a čočkou Beluga

Classic minestrone soup with Parmesan and Beluga lentils

Hlavní chod | *Main course*

Risotto s divokým květákem, sýrem stracciatella a černým kaviárem Oscietra Antonius

Risotto with wild cauliflower, Stracciatella cheese and Oscietra Antonius caviar

nebo / or

Pošírovaný losos ve vodní lázni s bramborovým pyré s wasabi, krémovou holandskou omáčkou „al sifone“ a divokou brokolicí

Poached salmon with potato-wasabi purée, creamy Hollandaise sauce “al sifone” and wild broccoli

Dezert D34 | *Dessert D34*

Tartaletka plněná bílou čokoládou a dýní s hořkou čokoládovou ganache a gazpachem z mandarinek

Tartlet filled with white chocolate and pumpkin with dark chocolate ganache and tangerine gazpacho

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>	
