

Polední menu 17. – 20. 2. 2026

Předkrm | *Starter*

Gazpacho z piquillo papriček s burratou, nakládanými sardinkami a mučenkou

Gazpacho of piquillo peppers with burrata, pickled sardines and passion fruit

Hlavní chod | *Main course*

Zprudka pečený tuňák s pěnou zabaglione, divokou brokolicí, lososovým kaviárem a pyré z páleného květáku

Seared tuna with zabaglione foam, wild broccoli, salmon roe and burnt cauliflower purée

nebo / or

Tortellini plněné 24 měsíců stařeným parmazánem, lískovými ořechy z Piemontu a tekutými žloutky

Tortellini filled with 24-month-aged Parmesan, hazelnuts from Piedmont and liquid egg yolks

Dezert D34 | *Dessert D34*

Mousse z hořké čokolády se sicilskými třešněmi, jogurtovou zmrzlinou a pěnou z mučenky

Dark chocolate mousse with Sicilian cherries, yoghurt ice cream and passion fruit foam

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>	
