

Předkrmy
Starters

Hovězí tatarák ze stařeného krku s vařenými křepelčími vejci, lanýžovou emulzí a parmazánovými krekry
Aged beef tartare with boiled quail eggs, truffle emulsion and Parmesan crackers

450 Kč

70 g carpaccio z červených krevet Gambero Rosso se sýrem stracciatella, kaviárem Oscietra Antonius a želé z mučenky
70 g red prawn Gambero Rosso carpaccio with Stracciatella cheese, Oscietra Antonius caviar and passion fruit jelly

570 Kč

Krémový ovčí sýr s pečenou dýní, dresinkem z harissy, kešu ořechy, divokými bylinami a granátovým jablkem
Creamy sheep cheese with baked pumpkin, harissa dressing, cashew nuts, wild herbs and pomegranate

390 Kč

Pěna z topinamburu a tvarohu s vejcem pečeným na 63 °C, uzeným úhořem a svatojánskými ořechy
Foam of Jerusalem artichoke and cottage cheese with 63 °C baked egg, smoked eel and St. John's nuts

435 Kč

Salát z divokých bylin s hruškami presovanými v levandulovém sirupu, pečenými piemontskými lískovými ořechy a burratou
Wild herb salad with pears pressed in lavender syrup, roasted Piedmont hazelnuts and burrata

310 Kč

Polévky
Soups

Silný slepičí vývar s domácími cappelletti plněnými mortadelou s pistáciemi a kořenovou zeleninou
Rich hen broth with homemade cappelletti stuffed with mortadella, pistachios and root vegetables

195 Kč

Jemná polévka z nakládané cizrny a římského kmínu se salátem ze sépii a piquillo papričkami
Smooth soup of marinated chickpeas and cumin with cuttlefish salad and piquillo peppers

215 Kč

Výběr Tomáše Černého
Our chef's choice

2100 Kč | 1 osoba | 1 pax

70 g carpaccio z červených krevet Gambero Rosso se sýrem stracciatella, kaviárem Oscietra Antonius a želé z mučenky
70 g red prawn Gambero Rosso carpaccio with Stracciatella cheese, Oscietra Antonius caviar and passion fruit jelly

Hovězí tatarák ze stařeného krku s vařenými křepelčími vejci, lanýžovou emulzí a parmazánovými krekry
Aged beef tartare with boiled quail eggs, truffle emulsion and Parmesan crackers

30 dní stařená dušená hovězí žebra v omáče hoisin se zázvorem a chilli, s krémem z bílých fazolí Cannellini a šafránu a s cibulkami Borettane
30 days aged braised beef ribs in hoisin sauce with ginger and chilli, Cannellini bean and saffron cream and Borettane onions

Křupavé Tiramisu s glazé z Amaretta a perleťovým pudrem
Crispy Tiramisu with Amaretto glazé with shiny powder

Vinné párování | Wine pairing

1. Riesling Vom roten Schiefer VDP Clemens Busch 2024

255 Kč
2. Meursault Domaine Chantal Lescure 2023

590 Kč
3. Sapaio Toscana Rosso Podere Sapaio 2020

540 Kč
4. Recioto della Valpolicella Villa Spinosa 2021

379 Kč

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

140 g grilovaný kranas Dumerilův „Ricciola“ s krevetovým flanem, omáčkou z kari se sezamem a páleným pak choi
140 g grilled yellowtail amberjack “Ricciola” with shrimp flan, curry sauce with sesame and burnt pak choi

780 Kč

Celý mořský jazyk dušený „alla meunière“ se smrži, lanýžovým aroma a pyré z pečeného červeného zelí
Whole dover sole poached “alla meunière” with morels, truffle aroma and purée of roasted red cabbage

1390 Kč

30 dní stařená dušená hovězí žebra v omáče hoisin se zázvorem a chilli, s krémem z bílých fazolí Cannellini a šafránu a s cibulkami Borettane
30 days aged braised beef ribs in hoisin sauce with ginger and chilli, Cannellini bean and saffron cream and Borettane onions

890 Kč

180 g sous-vide kuřecí supreme s pyré z pečeného květáku a koriandru, nakládanou mrkví, pohankou, pálenou divokou brokolicí a omáčkou Albufera z kachních jater foie gras a vína Madeira
180 g sous-vide chicken supreme, purée of roasted cauliflower with coriander, pickled carrots, buckwheat, burnt wild broccoli and Albuféra sauce with foie gras and Madeira wine

650 Kč

Ravioli „Quattro 4maggi“ s červenou řepou, piniovými ořechy a šalvějovým máslem
“Quattro 4maggi” ravioli with beetroot, pine nuts and sage butter

540 Kč

Tortellini plněné mléčným brzlíkem s lehkým lanýžovým jus, sýrem stracciatella a černým lanýžem z Piemontu
Tortellini stuffed with sweetbread, served with light truffle jus, stracciatella cheese and black truffle from Piedmont

625 Kč

Risotto Mandello Melotti s pestem ze spáleného lilku, kaviárem z lososa a pečenými uzenými mandlemi
Mandello Melotti risotto with burnt eggplant pesto, salmon caviar and roasted smoked almonds

490 Kč

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