

Předkrmy
Starters

Hovězí tatarák „al Tiramisu“ s krémem z mascarpone a černým lanýžem 399 Kč

Carpaccio z ryby kranas Dumerilův “Ricciola” s lehce pikantním dresinkem z yuzu, černou majonézou a grepem 425 Kč

„Termální vejce 63“ s mladým špenátem, hráškem, sladkokyselou zeleninou, Taleggio fondue a křupavou pohankou 385 Kč

Salát z divokých bylin s jahodami, pečenými kešu ořechy, fialovou čekankou a sýrem burrata 299 Kč

Cereální bruschetta s letním bramborovým salátem s chřestem, nakládanými ančovičkami, crème fraîche a broskví 379 Kč

Polévky
Soups

Kuřecí vývar s tortellini plněnými kuřecí nádivkou, křupavou zeleninou a lanýžovým olejem 189 Kč

Hráškový krém s pěnou ze sýra Gruyère, tuňákovým tatarákem a lískovými ořechy IGP Piemonte 199 Kč

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

Výběr Tomáše Černého
Our chef's choice

1699 Kč | 1 osoba | 1 pax

Cereální bruschetta s letním bramborovým salátem s chřestem, nakládanými ančovičkami, crème fraîche a broskví
Cereal bruschetta with summer potato salad, asparagus, pickled anchovies, crème fraîche, and peach

Hovězí tatarák „al Tiramisu“ s krémem z mascarpone a černým lanýžem
Beef tartare „al Tiramisu“ with Mascarpone foam, and black truffles

140 g Pošírovaná mozaika z tresky se salátem z luštěnin, omáčkou z humřích schránek s chorizem a kompotem z mladého fenyklu
Poached mosaic of cod with legume salad, lobster shell sauce with chorizo, and young fennel compote

Tartaletka plněná lískooříškovým krémem, malinami s jedlým 22karátovým zlatem
Tartarett filled with Piemonte hazelnut cream, raspberries, with 22-carat gold

Vinné párování | Wine pairing

- | | |
|---|--------|
| 1. Grüner Veltliner J&G Högl, 2023 | 219 Kč |
| 2. Barbera d'Alba Giovanni Corino, 2023 | 225 Kč |
| V CORAVIN® | |
| 3. Meursault Domaine Chantal Lescure, 2020 | 545 Kč |
| 4. Recioto della Valpolicella Villa Spinosa, 2021 | 379 Kč |

Nealkoholické párování | Non-alcoholic pairing

- | | |
|---|--------|
| 1. Bottega Spumante Zero 0% Bottega, Veneto | 169 Kč |
| 2. Riesling Mayer am Pfarrplatz, Wien | 179 Kč |
| 3. Crodino spritz, D34 | 169 Kč |
| 4. Iced caffè latte shot, D34 | 149 Kč |

Tomáš Černý

Hlavní chody
Main courses

600 g Stařený T-bone steak z plemene Simmental s uzenou bramborovou kaší, mandlemi, smržovou omáčkou a cibulovou marmeládou s octem Xeres 1399 Kč

160 g Kuřecí supreme připravený sous vide s duo pepřovou omáčkou, divokou brokolicí a pyré z artyčoků 599 Kč

Grilovaný bílý chřest z Beelitzu se žloutkovou omáčkou s lískovými ořechy, praženým mákem a uzenou bramborovou kaší 549 Kč

140 g Pomalu vařená a grilovaná chobotnice s paprikovým krémem z polenty, křupavými papričkami Piquillo plněnými sýrem scamorza, chilli olejem a hruškami 585 Kč

140 g Pošírovaná mozaika z tresky se salátem z luštěnin, omáčkou z humřích schránek s chorizem a kompotem z mladého fenyklu 699 Kč

Tortellini plněné uzeným halibutem se šampaňskou omáčkou, pyré z červeného zelí a lososovým kaviárem 529 Kč

Risotto s barevným chřestem, granátovým jablkem, svatojánskými ořechy a majonézou z medvědího česneku 475 Kč

Domácí špagety s omáčkou z rajčat San Marzano, burratou a syrovým tuňákem 545 Kč