

Polední menu 14. 10. – 17. 10. 2025

Předkrm | *Starter*

Marinovaná pečená dýně Mantova s krémovým sýrem, Harissa dresinkem a divokými bylinkami

Marinated Mantova pumpkin with creamy cheese, Harissa dressing and wild herbs

Hlavní chod | *Main course*

150 g Grilovaná telecí játra s omáčkou z portského vína, pečeným jablečným pyré, grilovanou kukuřičnou polentou a gelem z černého rybízu

150 g Grilled veal liver with Port wine sauce, baked apple purée, grilled corn polenta and blackcurrant gel

nebo / or

Risotto s bazalkovým pestem, carpacciem z červených krevet Gambero Rosso, mučenkovým gelem a kaviárem z lososa keta

Risotto with basil pesto, red prawn carpaccio Gambero Rosso, passion fruit gel and keta salmon caviar

Dezert D34 | *Dessert D34*

Čokoládový fondán z hořké čokolády Michel Cluizel s nakládanými třešněmi a vanilkovou omáčkou s Amaretem

Michel Cluizel dark chocolate fondant with marinated cherries and vanilla Amaretto sauce

Kompletní menu (předkrm + hlavní chod + dezert) 799 Kč

Complete menu (starter + main course + dessert)

Lunch menu celé se skleničkou vína da tavola – 949 Kč

V ceně 0,125 l nealkoholický Riesling, Pinot Grigio delle Venezie nebo Barbera d'Alba

Complete menu menu, served with a glass of “vino da tavola” –

0.125 l non-alcoholic Riesling, Pinot Grigio delle Venezie or Barbera d'Alba

Menu bez dezertu 699 Kč

Menu without dessert

Menu bez předkrmu 649 Kč

Menu without starter

Samostatný hlavní chod (maso | ryba) 599 Kč

Main course (meat or fish)

Samostatný hlavní chod (těstoviny | risotto) 485 Kč

Main course (pasta or risotto)
