



Předkrmy Starters

- Stařený hovězí tatarák s perlovými cibulkami, svatojáanskými ořechy, ricottou
Primo Sale a páleným chlebem na ohni**

Aged beef tartare with pearl onions, St. John's black walnuts, Primo Sale ricotta and burnt bread

399 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

499 Kč
- Salát z divokých bylin s rybízem a avokádovým krémem s měkkým kozím sýrem, para ořechy
a dresinkem z rybízové šťávy**

Wild herb salad with avocado cream with soft goat cheese, with currant, Brazil nuts and dressing of currant juice

299 Kč

Hlavní chody Main courses

- 160 g Prémiový steak ze svíčkové „USDA Prime Beef“ s celerovým pyré s droždím,
omáčkou z vína Barolo a kávy, nakládanou zeleninou a křupavou pohankou**

160 g Premium "USDA Prime Beef" tenderloin steak with yeast celery purée, Barolo wine sauce with coffee, pickled vegetables and crispy buckwheat

895 Kč
- 40 g Pošírovaná mozaika z tresky se salátem z luštěnin, omáčkou z humřích schránek s chorizem
a kompotem z mladého fenyklu**

140 g Poached mosaic of cod with legume salad, lobster shell sauce with chorizo and young fennel compote

699 Kč
- Tortellini plněné hříbky, s fondue ze sýru Fontina a pyré z piemontských lískových ořechů a hrušek**

Tortellini with porcini mushrooms, Fontina fondue and purée of Piemonte hazelnuts and pear

549 Kč

Dezerty Desserts

- Křupavé Tiramisu s glazé z Amaretta a perleťovým pudrem**

Crispy Tiramisu with Amaretto glazé with shiny powder

239 Kč
- Malinový mousse plněný pekanovou pralinkou s karamelizovanými pekanovými ořechy**

Raspberry mousse filled with pecan praline and caramelized pecans

235 Kč
- Zmrzlina nebo sorbet dle denní nabídky**

Ice cream or sorbet choice of the day

145 Kč

 bezlepkové jídlo | gluten free
 vegetariánské jídlo | vegetarian

