34 DEJVICKÁ

Předkrmy
Starters

Hovězí tatarák „al Tiramisu“ s krémem z mascarpone a černým lanýžem — **399 Kč** 🌾
Beef tartare „al Tiramisu“ with Mascarpone foam, and black truffles

Carpaccio z Kranase Dumerilova “Ricciola” s lehce pikantním dresinkem z yuzu, černou majonézou a grepem — **425 Kč** 🌾
Carpaccio of ricciola with lightly spicy yuzu dressing, black mayo, and grapefruit

Salát z divokých bylin s jahodami, pečenými kešu ořechy, fialovou čekankou a sýrem burrata — **299 Kč** 🌾🥦
Wild herb salad with strawberries, baked cashew nuts, purple endive, and Burrata

Hlavní chody
Main courses

Vysoký roštěnec s uzenou bramborovou kaší, mandlemi, smržovou omáčkou a cibulovou marmeládou s octem Xeres — **799 Kč** 🌾
Entrecote with smoked potato puree, almonds, morel sauce and onion marmalade with Xeres vinegar

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 Slow cooked and grilled octopus with pepper polenta foam, crispy Piquillo peppers stuffed with Scamorza cheese, chilli oil, and pears

Risotto s barevným chřestem, granátovým jablkem, svatojánskými ořechy a majonézou z medvědího česneku — **475 Kč** 🌾🥦
Risotto with colorful asparagus, pomegranate, black walnuts, and herby mayonnaise with wild garlic

Dezerty
Desserts

Tartaletka plněná lískooříškovým krémem, malinami s jedlým 22karátovým zlatem — **229 Kč**
Tartalett filled with Piemonte hazelnut cream, raspberries, with 22-carat gold

Limetkový cheesecake s citronem, exotickým coulis a pistáciovou zmrzlinou — **219 Kč**
Lime cheesecake with lemon, exotic coulis, and pistachio ice cream

Zmrzlina nebo sorbet dle denní nabídky — **145 Kč**
Ice cream or sorbet choice of the day

🥦 vegetariánské jídlo | *vegetarian*
🌾 bezlepkové jídlo | *gluten free*