

Předkrmy

Starters

Hovězí tatarák v asijském stylu s wasabi, naloženými shiitake, uzenou majonézou, ředkví Daikon a kaviárem Siberia Antonius

Asian-style beef tartare with wasabi, pickled shiitake mushrooms, smoked mayo, Daikon radish and caviar Siberia Antonius

430 Kč

Burrata s višňovým gazpachem, sicilským salátem caponata a křupavou rýží

Burrata with sour cherry gazpacho, Sicilian caponata and crispy rice

340 Kč



Krém z pečené máslové dýně s mačkanou burratou a kokosovým mlékem

Roasted butternut squash cream with mashed burrata and coconut milk

175 Kč



Hlavní chody

Main courses

180 g Vykoštěná dušená hovězí žebra s omáčkou z vína Dolcetto d'Alba, pyré z pečeného pastináku s uzeným aroma, pálenou zeleninou a kompotem ze sicilských třešní

Boneless slow-cooked beef ribs with Dolcetto d'Alba wine sauce, roasted parsnip purée with smoky aroma, burned vegetables and Sicilian cherry compote

750 Kč



120 g Sous vide grilovaná chobotnice s houbovou omáčkou a bramborovými gnocchi s parmezánem

Sous-vide grilled octopus with mushroom sauce and potato gnocchi with Parmesan

790 Kč

Ravioli plněné černým lanýžem s měkkým kozím sýrem Robiola, bramborovou pěnou a lískovými ořechy z Piemontu IGP

Ravioli filled with black truffle, soft Robiola goat cheese, potato foam and Piedmont igp hazelnuts

580 Kč



Dezerty

Desserts

Tiramisu D34 s jedlým 22karátovým zlatem

Tiramisu D34 with 22-carat gold

240 Kč

Řez z hořké čokolády s malinami, nugátovým crèmeux a vanilkovou pěnou

Dark chocolate cake with raspberries, nougat crèmeux and vanilla foam

240 Kč

Výběr sýrů s domácí brioškou

Assortment of cheeses with homemade brioche

360 Kč

bezlepkové jídlo | *gluten free*

vegetariánské jídlo | *vegetarian*