

Předkrmy Starters

70 g Hovězí tatarák z vyzrálého krku s domácím rajčatovým kečupem, černou česnekovou majonézou, uzeným aroma, Svatojánskými ořechy a chlebovým chipsem
Beef neck tartare with homemade tomato ketchup, black garlic mayonnaise, smoked aroma, St. John's nuts and bread chips

460 Kč

Tenké plátky telecího karé s tuňákovým krémem, smaženými kaparovými květy a černým lanýžem
Thin slices of veal carré with tuna cream, fried caper flowers and black truffle

440 Kč

Carpaccio z mečouna se salátem z papáji a pomela, gazpachem z papriček Piquillo a červených pomerančů
Swordfish carpaccio with papaya-pomelo salad and gazpacho of Piquillo peppers and red oranges

575 Kč

30 g Prémiový kaviár Oscietra Antonius se salátem z křepelčích vajec, limetkovou majonézou a křupavým chlebem
Premium Oscietra Antonius caviar with quail egg salad, lime mayonnaise and crispy bread

1450 Kč

Salát z divokých bylin se sladkými sicilskými třešněmi, slanými pistáciemi a sýrem stracciatella
Wild herb salad with sweet Sicilian cherries, salted pistachios and Stracciatella cheese

310 Kč

Polévky Soups

Krém z pečené bílé cibule se sýrem burrata, tymiánovým olejem a nakládanými sardinkami
Cream of roasted white onion with Burrata, thyme oil and pickled sardines

215 Kč

Vývar z hovězího žebra s kořenovou zeleninou a parmazánovými passatelli s citronovou kůrou
Beef rib broth with root vegetables and Parmesan passatelli with lemon zest

200 Kč

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

Výběr Tomáše Černého Our chef's choice

2700 Kč | 1 osoba | 1 pax

Carpaccio z mečouna se salátem z papáji a pomela, gazpachem z papriček Piquillo a červených pomerančů
Swordfish carpaccio with papaya-pomelo salad and gazpacho of Piquillo peppers and red oranges

Ravioli plněné 24 měsíců vyzrálým parmazánem s uzenými mandlemi, chlebovým pangrattato a tekutými žloutky
Ravioli filled with 24-month aged Parmesan, smoked almonds, bread "pangrattato" and liquid egg yolk

250 g Nízký roštěnec USDA Prime s artyčokovým pyré, glazovanými šalotkami Borettane a omáčkou z fermentovaného pepře
250 g USDA Prime striploin with artichoke purée, glazed Borettane shallots and fermented pepper sauce

Malinový cheesecake s gazpachem z malin, bezinkové šťávy a jedlým 22karátovým zlatem
Raspberry cheesecake with gazpacho of raspberries, elderflower and 22-carat gold

Vinné párování | Wine pairing

1. Limne Lugana Tenuta Roveglia 2024 190 Kč
2. Meursault Domaine Chantal Lescure 2023 590 Kč
3. Amarone della Valpolicella Dragon Giusti 2017 620 Kč
4. Recioto della Valpolicella Villa Spinosa 2021 0,05 l 380 Kč

Nealkoholické párování | Non-alcoholic pairing

1. Prosecco Zero 0%, Le Vigne di Alice, Veneto 185 Kč
2. Riesling Mayer am Pfarrplatz, Wien 195 Kč
3. Natureo Garnacha Syrah, Torres, Catalunya 265 Kč
4. Zero Groni 250 Kč

Tomáš Černý

Hlavní chody Main courses

250 g Nízký roštěnec USDA Prime s artyčokovým pyré, glazovanými šalotkami Borettane a omáčkou z fermentovaného pepře
250 g USDA Prime striploin with artichoke purée, glazed Borettane shallots and fermented pepper sauce

1400 Kč

180 g Grilovaný kuřecí supreme s nákyem z lanýžové ricotty, lanýžovým jus a páleným celerem
Grilled chicken supreme with truffle ricotta flan, truffle jus and burnt celery

650 Kč

140 g Pomalu vařená a grilovaná chobotnice s humří koňakovou omáčkou, ragú z chřestu, černého kořene a rajčat Datterino Napoletano
Slow-cooked and grilled octopus with lobster cognac bisque, ragout of asparagus, salsify and Datterino Napoletano tomatoes

750 Kč

Mozaika z tresky a lososa se šafránovou omáčkou z vína Franciacorta, kaviárem z olivového oleje, pyré z fialového zelí a křupavými bazalkovými listy *
*Mosaic of cod and salmon with saffron sauce made from Franciacorta wine, olive oil caviar, purple cabbage purée and crispy basil leaves **

780 Kč

*10 g Extra porce Oscietra kaviár | Extra portion of Oscietra caviar 390 Kč

Risotto s krémem z mladého hrášku s carpacciem z červených krevet Gambero Rosso, papričkami Piquillo, jogurtem a kandovanou pomerančovou kůrou
Risotto with cream of green pea, Gambero Rosso prawns carpaccio, Piquillo peppers, yoghurt and candied orange zest

620 Kč

Ravioli plněné 24 měsíců vyzrálým parmazánem s uzenými mandlemi, chlebovým pangrattato a tekutými žloutky
Ravioli filled with 24-month aged Parmesan, smoked almonds, bread "pangrattato" and liquid egg yolk

595 Kč

Tortellini plněné konfitovaným telecím ossobucem s pyré z červené řepy, pěnou z moselského ryzlinku a křupavými rýžovými chipsy
Tortellini filled with confit veal ossobuco, red beet purée, foam of Moselle Riesling and crispy rice chips

635 Kč

Domácí spaghetti s omáčkou z pečených cherry rajčat, sýrem stracciatella a uzeným lilkem
Homemade spaghetti with roasted cherry tomato sauce, Stracciatella cheese and smoked eggplant

590 Kč