

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

370 Kč

Paprikový salát s broskvemi, sušenými rajčaty, omáčkou z papriček Piquillo a sýrem burrata
Peppers salad with peach, dried tomatoes, Piquillo pepper sauce and Burrata cheese

340 Kč

Máslová brioška s houbovým ragú, krémem z taleggia a ostružinami
Butter brioche with mushroom ragout, Taleggio cream and blackberries

325 Kč

Exotické gazpacho s páleným lososem, bazalkovou majonézou a kaviárem z lososa
Exotic gazpacho with burnt salmon, basil mayonnaise and salmon caviar

390 Kč

Míchaný listový salát s meruňkami, uzenými mandlemi a sýrem stracciatella
Mixed green salad with apricots, smoked almonds and Stracciatella cheese

285 Kč

Polévky Soups

Krémová rajčatová polévka D.O.P. s burratou a restovanými kalamáry
Creamy D.O.P. tomato soup with Burrata and sautéed calamari

180 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

170 Kč

Výběr Tomáše Černého Our chef's choice

1600 Kč | 1 osoba | 1 pax

Exotické gazpacho s páleným lososem, bazalkovou majonézou a kaviárem

Exotic gazpacho with burnt salmon, basil mayonnaise and caviar

Ravioli plněné pestem z uzeného lilku a bazalky, s krémem z pecorina, restovanými smrži a piniiovými ořechy

Ravioli filled with smoked aubergine and basil pesto, Pecorino fondue, morels and pine nuts

140 g Sous vide jazyk z mladého hovězího s omáčkou z letitého hruškového balzamiky, pyré z pečeného celeru a lanýžem

140 g Sous vide young beef tongue with aged pear balsamic sauce, roasted celery purée and truffles

Křupavé Tiramisu s glazé z Amaretta a jedlým 22karátovým zlatem

Crispy Tiramisu with Amaretto glaze and 22-carat gold

Vinné párování | Wine pairing

- | | |
|---|--------|
| 1. Vermentino di Sardegna Soprasole Pala 2024 | 210 Kč |
| ✓ CORAVIN® | |
| 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

600 g grilovaný stařený telecí T-Bone s pepřovou omáčkou, šalotkami, gratinovaným bramborovým pyré s parmazánem a divokou brokolicí
Grilled aged veal T-Bone with pepper sauce, shallots, gratinated potato purée with Parmesan and wild broccoli

890 Kč

140 g Sous vide jazyk z mladého hovězího s omáčkou z letitého hruškového balzamiky, pyré z pečeného celeru a lanýžem
140 g Sous vide young beef tongue with aged pear balsamic sauce, roasted celery purée and truffles

620 Kč

500 g Celá grilovaná pražma královská s pálenou zeleninou a vinnou omáčkou z vína Limne Lugana
Whole grilled sea bream with burnt vegetables and Limne Lugana wine sauce

750 Kč

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

790 Kč

Spaghetti Affeltra „alla Busara“ s mořskými plody, rajčaty Datterino a bazalkou
Spaghetti Affeltra "alla Busara" with seafood, Datterino tomatoes and basil



590 Kč

Hříbkové risotto s lanýžovou emulzí a lanýžem z Piemontu
Porcini risotto with truffle emulsion and truffle from Piedmont

480 Kč

Ravioli plněné pestem z uzeného lilku a bazalky, s krémem z pecorina, restovanými smrži a piniiovými ořechy
Ravioli filled with smoked aubergine and basil pesto, Pecorino fondue, morels and pine nuts

470 Kč

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