

Polední menu 13. – 16. 1. 2026

Předkrm | *Starter*

Salát z divokých bylin s jablky, piniovými ořechy a dresinkem
z verjus, burrata

Wild herbs salad with fresh apple, pine nuts, Verjus dressing and burrata

Hlavní chod | *Main course*

200 g pomalu dušené kachní stehno s tortellini plněnými lanýžem,
pyré z červeného zelí a tmavý lanýžový jus

*Slow-cooked duck leg with truffle tortellini, red cabbage purée and dark
truffle jus*

nebo / or

140 g grilovaný losos s bílou vinnou omáčkou s fava fazolemi,
kaviárem z lososa a pyré ze špenátu a brokolice

*Grilled salmon with white wine sauce with fava beans, salmon roe
and purée of spinach and broccoli*

Dezert D34 | *Dessert D34*

Křupavý crème brûlée dort s brusinkovým želé, ořechovým
korpusem a pěnou z manga

Crunchy crème brûlée cake with cranberry jelly, nut base and mango foam

Kompletní menu (předkrm + hlavní chod + dezert)	950 Kč
<i>Complete menu (starter + main course + dessert)</i>	

Menu bez dezertu	790 Kč
<i>Menu without dessert</i>	

Menu bez předkrmu	750 Kč
<i>Menu without starter</i>	

Samostatný hlavní chod (maso ryba)	620 Kč
<i>Main course (meat or fish)</i>	

Samostatný hlavní chod (těstoviny risotto)	490 Kč
<i>Main course (pasta or risotto)</i>	
