



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

285 Kč


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

180 Kč



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 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


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

470 Kč



Dezerty Desserts

- Meruňkové crème brûlée s citronovým sorbetem**
Apricot crème brûlée with lemon sorbet

215 Kč
- Řez z hořké čokolády s malinami, nugátovým cremeux a vanilkovou pěnou**
Dark chocolate cake with raspberries, nougat crèmeux and vanilla foam

220 Kč
- Výběr sýrů s naší marmeládou**
Assortment of cheeses with our marmalade

350 Kč