

PRO NAŠE NEJMENŠÍ

POLÉVKA

Hovězí consommé, nudle, kořenová zelenina 135,-

HLAVNÍ CHODY

Kuřecí nugetky **nebo** přírodní kuřecí kousky, hranolky **nebo** bramborová kaše 265,-

Kuře na paprice, kolínka 275,-

Grilovaný mořský vlk, bramborová kaše 325,-

Hranolky s kečupem 125,-

DEZERTY

Palačinka s marmeládou **nebo** nutellou, šlehačkou a vanilkovou omáčkou 245,-

Kopeček zmrzliny **nebo** sorbetu 95,-



DEGUSTAČNÍ MENU

Tatarák z hovězí svíčkové, uzený žloutek, cibulka, křen, smažená brambora, chlebové chipsy
Grüner Veltliner DAC 2023, Ingrid Groiss, Rakousko

Tarhoňa, medvědí česnek, mascarpone, chřest, smažené vejce, smrž
Sauvignon Blanc Hermes 2021, Jaromír Gala, Česká republika

Mořský vlk, květák, romanesco, vadouvan, bramborové noky, kaviár, cukrový hrášek
Langhe Arneis 2023, Cordero di Montezemolo, Itálie

Kachní prso, knedlíček ze stehen, wonton, cibule, jablko, sýr Comté
Pinot Noir Krásná Hora 2023, Milan Sůkal, Česká republika

Čokoládová pěna Valrhona, Chantilly krém, pampeliška, rebarbora, zmrzlina ze slaneého karamelu
Don Papa Baroko, Filipíny

5-ti chodové degustační menu 1995 CZK / osoba

5-ti chodové degustační menu včetně párování s vínem 3195 CZK / osoba

Degustační menu je s ohledem na délku konzumace možné objednat do 20:30.

SIGNATURE KOKTEJLY

Gin Fizz	Tanqueray No°10, limetka, cukr, vaječný bílek	290,-
Hendrick´s gin & premium tonic	Hendrick´s gin Original, okurka, červený pepř	320,-
Negroni	Tanqueray No °10, Campari Bitter, Martini Rosso, pomeranč	360,-
Pomstar Martini Royal	Moët & Chandon Brut Imperial, Belvedere vodka, passion fruit	650,-

PŘEDKRMY

Tatarák z hovězí svíčkové, uzený žloutek, cibulka, křen, smažená brambora, chlebové chipsy	425,-
Divoký losos Label Rouge, bergamot, zelený a bílý chřest, mandle, ponzu	445,-
 Náš sommelier doporučuje Grüner Veltliner DAC 2023, Ingrid Groiss	230,-

POLÉVKY

Polévka dle denní nabídky	195,-
Hovězí consommé, kořenová zelenina, játrové knedlíčky, žlutkové nudle, pažitka	245,-

VEGETARIÁN

Tarhoňa, medvědí česnek, mascarpone, chřest, smažené vejce, smrž	335,- / 445,-
Chřest, polenta, medvědí česnek, smrž, mangold	425,-

SALÁT

Little Gem, ančovička, parmezán, česnek, vejce, slanina	375,-
---	-------

TĚSTOVINY

Tagliolini, černý lanýž, bio vejce 63°C, pažitka	495,- / 685,-
* extra gram lanýže navíc	185,-
Tagliolini, hovězí svíčková, chilli, česnek, smetana, rajčatová omáčka, rozmarýn	545,- / 785,-

HLAVNÍ CHODY

Bio kuřecí prso a stehno, polenta, chřest, smrž, mangold, smržová omáčka	475,-
Iberico krkovička, estragon, mladá karotka, cibule, sumac, hořčičná omáčka	485,-
* doporučená příloha – bramborová kaše	125,-
Telecí řízek na přepuštěném másle s bramborovou kaší, okurkový salát	595,-
Mořský vlk, květák, romanesco, vadouvan, bramborové noky, kaviár, cukrový hrášek	665,-
Kachní prso, knedlíček ze stehen, wonton, cibule, jablko, sýr Comté	695,-
Chobotnice, paprika, chorizo, bílá fazole, medvědí česnek, harissa, arancini	775,-
Hovězí svíčková Black Angus, brokolice, cuketa, lanýžová omáčka	995,-
* doporučená příloha – steakové hranolky	125,-
Tournedos Rossini, foie gras, brioche, černý lanýž, lanýžová omáčka	1595,-

PŘÍLOHY

Bramborová kaše, Hranolky julienne, Steakové hranolky, Okurkový salát	125,-
Steakové hranolky, letní lanýž, lanýžová majonéza	245,-
Grilovaná sezónní zelenina, divoké bylinky, pohankový popcorn	195,-

SÝRY A SUŠENÁ ŠUNKÁ

Iberico, Pata Negra – Bellota, bageta, divoké jarní bylinky, cherry rajčátka	565,-
Výběr francouzských sýrů, lilková marmeláda, brioche	495,-

DEZERTY

Výběr domácích sorbetů a zmrzlin (cena za kopeček)	95,-
Tvarohové knedlíčky, jahody, mascarpone, crumble, verbena, šlehačka	285,-
Čokoládová pěna Valrhona, Chantilly krém, pampeliška, rebarbora, zmrzlina ze slaneého karamelu	335,-