

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 285,-

Hranolky s kečupem 125,-

DEZERTY

Palačinka s jahodami, šlehačka, šlehaný tvaroh s vanilkou 245,-

Zmrzlinový pohár dle denní nabídky 195,-

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, divoký česnek, mascarpone, mladý špenát, vejce, smrž
Sauvignon Blanc 2024, Milan Šůkal, Česká republika

Mořský vlk, variace rajčat, Taggiasca olivy, kaviár, cukrový hrášek, bazalka, citrónová omáčka
Rosalie 2024, Bernhard Ott, Rakousko

Kachní prso a stehno, kachní pršut, radicchio, lišky, rouennaise omáčka s foie gras
Villa Martis 2020, Marchesy di Grésy, Itálie

Tvarohové knedlíčky, jahody, mascarpone, crumble, verbená, šlehačka
Hennessy V.S.O.P., Francie

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

Pornstar Martini Royal	Moët & Chandon Brut Imperial, Belvedere vodka, passion fruit	655,-
Hennessy V.S. & cranberry tonic	Hennessy V.S., Double Dutch brusinkový tonic	355,-
Hendrick´s gin & premium tonic	Hendrick´s gin Original, okurka, červený pepř	320,-
Mezcal Paloma	Mezcal San Cosme, růžová grepová soda, limetka	295,-

PŘEDKRMY

Tatarák z hovězí svíčkové, uzený žloutek, cibulka, křen, smažená brambora, chlebové chipsy	425,-
Divoký losos Label Rouge, bergamot, ponzu, vodní meloun, miso, rýžový chips	445,-
 Náš sommelier doporučuje Grüner Veltliner DAC 2023, Ingrid Groiss	230,-

POLÉVKY

Polévka dle denní nabídky	175,-
Hovězí consommé, kořenová zelenina, játrové knedlíčky, žlutkové nudle, pažitka	245,-

VEGETARIÁN

Tarhoňa, divoký česnek, mascarpone, mladý špenát, vejce, smrž	325,- / 425,-
Hrášek, vejce, mladá karotka, lišky, smrž, mangold, divoké bylinky, špenát	395,-

SALÁT

Little Gem, variace rajčat, Stracciatella sýr, bazalka, pampeliškový med, Chardonnay dresink	425,-
Little Gem, kozí sýr, quinoa, hrášek, barevná karotka, ředkvičky, bazalka, divoké bylinky	395,-

TĚSTOVINY

Tagliolini, černý lanýž, bio vejce 63°C, pažitka * extra gram lanýže navíc	495,- / 685,- 185,-
Tagliolini, hovězí svíčková, chilli, česnek, smetana, rajčatová omáčka, rozmarýn	545,- / 765,-

HLAVNÍ CHODY

Bio kuřecí prso a stehno, smrž, máta, mangold, smržová omáčka	445,-
Iberico krkovička, estragon, mladá karotka, uzená cibulová pěna, sumac, hořčičná omáčka * doporučená příloha – bramborová kaše	465,- 125,-
Telecí řízek na přepuštěném másle s bramborovou kaší, okurkový salát	595,-
Mořský vlk, variace rajčat, Taggiasca olivy, kaviár, cukrový hrášek, bazalka, citrónová omáčka	645,-
Kachní prso a stehno, kachní pršut, radicchio, lišky, rouennaise omáčka s foie gras	695,-
Chobotnice a krevety, piment d'Espelette, bazalka, rajčata, focaccia, omáčka z pečených paprik	775,-
Hovězí svíčková Black Angus, variace kvěťáku, lanýžová omáčka * doporučená příloha – steakové hranolky	995,- 125,-
Tournedos Rossini, foie gras, brioche, černý lanýž, lanýžová omáčka	1395,-

PŘÍLOHY

Bramborová kaše, Hranolky julienne, Steakové hranolky, Okurkový salát	125,-
Steakové hranolky, letní lanýž, lanýžová majonéza	265,-
Grilovaná sezónní zelenina, divoké bylinky, pohankový popcorn	195,-

SÝRY A SUŠENÁ ŠUNKA

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

DEZERTY

Výběr domácích sorbetů a zmrzlin (cena za kopeček)	95,-
Zmrzlinový pohár dle denní nabídky	195,-
Tvarohové knedlíčky, jahody, mascarpone, crumble, verbená, šlehačka	285,-
Čokoládová pěna Valrhona, smetana, pampeliška, meruňky	295,-

WINE SNACK

Pata Negra, výběr francouzských sýrů, focaccia, grissini	225,-
Steakové hranolky, letní lanýž, lanýžová majonéza	265,-