

Á LA CARTE

POLÉVKY

SOUPS

- Bramborovo-pórková s nivou** 70,-
Leek and potato soup with creamed blue cheese
- Hovězí consommé se zeleninou a nudlemi** 70,-
Beef consommé with noodles and vegetables

SALÁTY

SALADS

- Čekankovo-růkolový s rajčaty, manchego sýrem a medovým dresinkem** 110,-
Endive and rocket salad with tomatoes, baby spinach, manchego and honey dressing
- Pečená řepa a pošírovaná hruška s křenovým krémem a vlašskými ořechy** 110,-
Roasted beetroot and poached pear with horseradish mousse and walnuts

STUDENÉ PŘEDKRMY

COLD APPETISERS

- Kachní játra a uzené vepřové kolínko terinka s rozinkovým chutney a brioškou** 300,-
Foie and smoked ham hock terrine with raisin chutney and brioche toast
- Napoleon z tuňáka a lososa s krevetí tempurou, sladkou chilli omáčkou a koriandrem** 380,-
Napoleon of tuna and salmon complimented with prawn tempura, sweet chilli and coriander

TEPLÉ PŘEDKRMY

WARM APPETISERS

- Konfitovaný králík smetanové tagliatelle s lesními hříby, vínem a sýrem Gran Moravia** 200,-
Confit of rabbit creamed tagliatelle with porcini and Gran Moravia cheese
- Kozí sýr v tyrolské šunce s višněmi a grilovaným chlebem** 220,-
Goat cheese wrapped in Tyrolean ham served with sour cherry and grilled bread

HLAVNÍ CHODY

MAIN COURSE

VEGETARIÁNSKÉ

VEGETARIAN

Hříbkové rizoto s lanýžovým olejem a parmezánem

Wild mushroom risotto wild mushroom with truffle oil and cured parmesan cheese

180,-

RYBY A MOŘSKÉ PLODY

FISH AND SEAFOOD

Losos na páře s pečeným fenyklem, piperadou a wasabi bramborovou kaší

Steamed fillet of salmon with piperade, roasted fennel and wasabi mash potato

350,-

Pečený mořský vlk šťouchané brambory se salátkem z kapar a kapií

Pan seared sea bass served with herb crushed potato, red peppers and capers

370,-

Pečené tygří krevety s rajčatovými pappardelle a petrželkou

Pan fried tiger prawns served with tomato pappardelle and parsley

430,-

MASO A DRŮBEŽ

MEAT AND POULTRY

Pečené prsíčko z perličky podávané s houbovými kroupami a dušenou šalotkou na víně

Roast guinea fowl breast served with mushroom pearl barley and tempranillo shallots

390,-

Pečená vepřová panenka karamelizované jablko, marinované švestky, armagnac jus a bramborové rosti

Roast pork fillet caramelised apple, prunes and armagnac jus, potato rosti

390,-

Kachní duo pečené prsíčko a konfitované stehýnko na hnědé a růžové čočce, bylinkové gnocchi

Duck duo served with spiced red and sour brown lentil, herb potato gnocchi

450,-

Telecí svíčková s restovanými telecími játry, pečeným česnekem a bramborovou kaší

Veal tenderloin served with sauteéd calves liver, roast garlic and mash potatoes

550,-

Jehněčí kotletky s konfitovanými rajčátky, cuketou, turnýrovanými bramborami a dresinkem z olivového oleje

Rack of lamb, confit cherry tomatoes and courgette served with turned potatoes and virgin olive oil dressing

590,-

DEZERTY

DESSERT SELECTION

Výběr zmrzlin <i>Selection of ice creams</i>	75,-
Mučenkové crème bruleé podávané se sušenkami <i>Passion fruit crème bruleé served with shortbread</i>	90,-
Vanilkovo-kokosová pannacotta podávaná s mangovou omáčkou <i>Vanilla and coconut pannacotta served with mango sauce</i>	90,-
Šéfkuchařův dezert <i>Chef's dessert</i>	140,-
Čokoládový fondant podávaný s pomerančovým chutney a vanilkovým krémem <i>Chocolate fondant served with jaffa chutney and vanilla ice cream</i>	150,-
Lemon tart podávaný s chantilly krémem <i>Lemon tart served with chantilly cream</i>	150,-
Karamelová pěna kompot z lesního ovoce a sušenky s čokoládovými kousky <i>Caramel mousse forest fruit compot and chunky chocolate biscuits</i>	150,-
Výběr sýrů kreky, sušené ovoce, hrozny a celerové tyčinky <i>Cheese selection savoury biscuits, dried fruit, grapes and celery sticks</i>	230,-



DEGUSTAČNÍ MENU

DEGUSTATION

Amuse bouche

Hovězí consommé se zeleninou a nudlemi

Beef consommé with noodles and vegetables

Napoleon z tuňáka a lososa s krevetí tempurou, sladkou chilli omáčkou a koriandrem

Napoleon of tuna and salmon complimented with prawn tempura, sweet chilli and coriander

Pečený mořský vlk šťouchané brambory se salátkem z kapar a červených paprik

Pan seared sea bass served with herb crushed potato, red peppers and capers

Telecí svíčková s restovanými telecími játry, pečeným česnekem a bramborovou kaší

Veal tenderloin served with sauteéd calves liver, roast garlic and mash potatoes

Pre dessert

Šéfkuchařův dezert

Chef's special

Petit fours

990Kč/person
990Kč/osoba