

## Předkrmy Starters

60 g Krabí koktejl ze sněžného kraba s avokádem, mangem a sladkokyselým dresinkem z mučenky  355 Kč

*Cocktail of snow crab with avocado, mango, sweet and sour sauce of passion fruit*

Hovězí tatarák s 22 měsíců vyzrálým parmezánem, ořechovou vodou a lískovými ořechy  349 Kč

*Beef tartare with 22 months aged Parmesan, nut water and hazelnuts*

Pálené carpaccio z mušlí sv. Jakuba s uzeným olivovým krémem, salsou z pistácií Bronte a pomeranči 365 Kč

*Burnt carpaccio of scallops with smoked olive oil cream, salsa of pistachios Bronte and red oranges*

Domácí máslový brioche s dýňovým pyrém, slaným sýrem a černým lanýžem 239 Kč

*Homemade brioche with pumpkin purée, salted cream cheese and black truffles*

Burrata Pugliese s uzeným lilkem, malinami, svatojánskými ořechy a 8letým balzamikovým glazé  259 Kč

*Burrata Pugliese with smoked eggplant, raspberries, green walnuts and 8yo aged Balsamic vinegar*

Míchaný listový salát se špenátem, dresinkem z octa Chianti, hroznovým vínem, uzenými mandlemi a sýrem stracciatella 215 Kč

*Mix green salad with spinach, Chianti vinaigrette, grapes, smoked almonds and Stracciatella cheese* 

Salát z grilovaného ledového listu s královskými ančovičkami, krémem z pečených paprik a chlebovou drobenkou 245 Kč

*Salad of grilled Iceberg lettuce with "AAA" anchovies, baked pepper cream and bread crumbs*

Slepičí vývar s gnocchi z lanýžové ricotty, křupavou zeleninou a lanýžovým olejem 89 Kč

*Hen broth with ricotta truffle gnocchi, root vegetables and truffle oil*

## Polévky Soups

Beluga čočková polévka s římským kmínem, klobáskou salsiccia a chilli olejem  99 Kč


*Beluga lentil soup with cumin, salsiccia sausage and chilli oil*

## Hlavní chody Main courses


170 g Grilované jelení karé s krocketou 595 Kč

*z pečených brambor s mandlemi, omáčkou z Calvadosu, černým kořenem a olejem z jehličí*  
*Grilled deer carré with baked potato – almond croquette, sauce of Calvados, salsify and oil from needles*

12 hodin dušená hovězí žebra s omáčkou 499 Kč

*Teriyaki, pečenou dýní s ořechy a pepřem, Wasabi kaviár*   
*12 hours braised beef ribs with Teriyaki sauce, baked pumpkin with nuts and pepper, Wasabi caviar*


160 g Lehce zauzená kotleta Iberico 549 Kč

*s whisky omáčkou, kaparovými květy a grilovaným špičatým zelím*   
*Lightly smoked Iberico chop with whisky sauce, caper flowers and grilled spiky cabbage*


Pizza Gourmet D34 dle přání ze dvou 399 Kč

*druhů cereální mouky z regionu Marche*  
*Pizza Gourmet D34 from two types of cereal flours from Marche*

Pomalu vařená chobotnice 485 Kč

*s pečeným mrkvovým pyrém, grilovanou hlívou královskou a omáčkou z červeného vína s balzamikovým octem*   
*Slow cooked octopus with baked carrot purée, grilled king oyster mushroom and red wine sauce with balsamic*

Grilovaný mořský đas se šafránovou 569 Kč

*omáčkou s bílou čekankou, bramborovým pyrém s kurkumou a kerblíkovým olejem*   
*Grilled monkfish with saffron sauce, white endive, potato – turmeric purée and chervil oil*

Těstoviny Caserecce s rajčaty, oreganem, 369 Kč/

*kandovanou citronovou kůrou a sýrem* 319 Kč

*stracciatella*   
*Pasta Caserecce with tomatoes, oregano, candied lemon zest and Stracciatella cheese*


Spaghetti „cacio e pepe“ s tančícím 399 Kč/

*tuňákem a tatarákem z červených krevet* 339 Kč  
*Spaghetti „cacio e pepe“ with moving tuna and red prawn tartare*

Květákové risotto s krémovou ricottou 389 Kč/

*a emulzí z černého lanýže*   315 Kč  
*Cauliflower risotto with creamy ricotta and black truffle emulsion*

Sépiové risotto se slávkami s pěnou 375 Kč/

*z konfitovaného česneku a divokou brokolící*  325 Kč  
*Cuttlefish risotto with confit garlic foam and wild broccoli*

Přílohy dle denní nabídky 99 Kč

*Side dish of the day*

Košík pečiva 49 Kč

*Bakery basket*

 vegetariánské jídlo / vegetarian

 bezlepkové jídlo / gluten free