











Předkrmy Starters


<p>Sladkokyselé prémiové ančovičky „AAA“ s nakládanou zeleninou, citrusy a gelem z červených pomerančů </p> <p><i>Marinated premium anchovies „AAA“ with vegetables, citrus segments and red orange</i></p> <p>299 Kč</p>	<p>Marinovaná červená řepa s grilovaným sýrem Tomino z kravského mléka, lanýžovým medem, estragonem a sicilskými pistáciemi Bronte  </p> <p><i>Pickled red beet with grilled cow cheese Tomino, truffle honey, tarragon and pistachios Bronte</i></p> <p>265 Kč</p>	<p>80 g Tatarák z mléčného telecího masa s křupavým mléčným brzlíkem, naším kečupem z paprik a domácí brioškou</p> <p><i>Milk veal tartare with crispy sweetbread, our homemade pepper ketchup and butter brioche</i></p> <p>345 Kč</p>	<p>Pečené papričky Piquillo plněné houbovým nákypem s Chorizem, omáčkou z uzeného sýra scamorza a silnou masovou šťávou s tymiánem</p> <p><i>Baked Piquillo peppers stuffed with mushrooms and Chorizo, served with smoked Scamorza cream and thyme jus</i></p> <p>299 Kč</p>	<p>Carpaccio z tuňáka s chlebovým salátem Panzanella, mučenkou, rajčatovou vodou a sýrem burrata</p> <p><i>Carpaccio of tuna with bread Panzanella salad, passion fruit, tomato water and Burrata cheese</i></p> <p>349 Kč</p>	<p>Zprudka pečený lilek s krémem ze žlutého kari, granátovým jablkem, pečenými lískovými ořechy a koriandrem </p> <p><i>Baked eggplant with yellow curry cream, pomegranate, roasted hazelnuts and coriander</i></p> <p>269 Kč</p>	<p>Míchaný listový salát s jablky nakládanými ve vanilkovém sirupu a ořechovém oleji, pikantními vlašskými ořechy a buvolí mozzarellou  </p> <p><i>Mix green salad with pickled apples in vanilla syrup, spicy walnuts and Mozzarella di bufala</i></p> <p>199 Kč</p>	<p>Listový salát Little gem s dresinkem z pečeného česneku a kozího sýra Capriola dolce, grilovaným avokádem a sezamovými oplatkami  </p> <p><i>Little gem salad with dressing of goat cheese and baked garlic, grilled avocado and sesame crisp</i></p> <p>189 Kč</p>
--	---	---	---	--	---	---	--

Polévky Soups

<p>Masový vývar s kořenovou zeleninou a domácími kuřecími knedlíčky s bylinkami</p> <p><i>Meat broth with root vegetables and chicken – herb dumplings</i></p> <p>89 Kč</p>	<p>Krémová rajčatová polévka z rajčat DOP s uzenou sýrovou pěnou a olejem z limetkových listů  </p> <p><i>Creamy tomato DOP soup with smoked cheese foam and lemon leaf oil</i></p> <p>99 Kč</p>
---	--

Hlavní chody Main courses

<p>Krémová kukuřičná polenta s máslem, ragú z hnědých žampionů, sýrem burrata a plátky podzimních lanýžů  </p> <p><i>Creamy corn polenta with brown champignon ragout, Burrata cheese and slices of black truffles</i></p> <p>425 Kč</p>	<p>160 g Zprudka pečený tuňák s omáčkou z červeného kari a kokosového mléka, pečenými bramborami a salátem ze slávek </p> <p><i>Seared tuna with red curry sauce, coconut milk, salad of mussels and baked potatoes</i></p> <p>545 Kč</p>	<p>Fusilli s královským krabem, fazolemi fava, rajčaty a mátou</p> <p><i>Fusilli with king crab, fava beans, tomatoes and fresh mint</i></p> <p>399 Kč/ 325 Kč</p>
<p>180 g Pomalu pečené kachní prso s petrželovým pyré, ostružinami, grilovanými fíky a omáčkou Altfernet </p> <p><i>Sous vide duck breast with parsley purée, blackberries, grilled figs and Altfernet sauce</i></p> <p>479 Kč</p>	<p>160 g Filátka mořského vlka a krevety „al Guazzetto“ s olivami Taggiasca, kaparovými květy, omáčkou z humřích schráněk a šafránovými arancini </p> <p><i>Sea bass and prawns „al Guazzetto“ with black olives Taggiasca, capers and saffron arancini</i></p> <p>489 Kč</p>	<p>Risotto s pečenými měděnými rajčaty Kumato, bazalkou a sýrem burrata  </p> <p><i>Risotto with baked Kumato tomatoes, basil and Burrata cheese</i></p> <p>339 Kč/ 275 Kč</p>
<p>170 g Sous vide telecí svíčková s divokou brokolicí, lanýžovou omáčkou s rozinkami, mandlemi a páleným květákem </p> <p><i>Grilled veal fillet with wild broccoli, truffle sauce with raisins, almonds and burnt cauliflower</i></p> <p>499 Kč</p>	<p>Linguine carbonara s krémovými žloutky, křupavými líčky a 24 měsíců vyzrálým sýrem Parmigiano Reggiano</p> <p><i>Linguine carbonara with creamy egg yolk, crispy cheeks and 24 months aged Parmesan</i></p> <p>355 Kč/ 285 Kč</p>	<p>Risotto s černým lanýžem, sýrem Castelmagno a jedlými kaštaný </p> <p><i>Risotto with black truffle, Castelmagno cheese and chestnuts</i></p> <p>395 Kč/ 325 Kč</p>
<p>Pizza Gourmet D34 dle přání ze dvou druhů cereální mouky z regionu Marche</p> <p><i>Pizza Gourmet D34 from two types of cereal flours from Marche</i></p> <p>349 Kč</p>	<p>Bezlepkové penne „alla Norma“ se smaženým lilkem, rajčaty a buvolí mozzarellou DOP  </p> <p><i>Gluten free penne „alla Norma“ with fried eggplant, tomatoes and Mozzarella di bufala DOP</i></p> <p>369 Kč/ 295 Kč</p>	<p>Přílohy dle denní nabídky</p> <p><i>Side dish of the day</i></p> <p>99 Kč</p> <p>Košík pečiva</p> <p><i>Bakery basket</i></p> <p>49 Kč</p>

 vegetariánské jídlo / vegetarian
 bezlepkové jídlo / gluten free