

Předkrmy Starters

Marinovaný lososovitý pstruh s koprovou majonézou, křenovým krémem a nakládanou zeleninou **269 Kč**
Marinated salmon trout with dill mayonnaise, horseradish cream and pickled vegetables

Chléb z regionu Emilia-Romagna piadina s lanýžovou majonézou, sušenou šunkou Fiocco a mozzarellou **199 Kč**
Emilia-Romagna bread Piadina with truffle mayonnaise, prosciutto Fiocco and mozzarella

Variace ryb D34 na jednom talíři: marinovaný pstruh, ančovičky „AAA“ a tuňákový tatarák **345 Kč**
Variation of seafood on one plate: marinated trout, premium „AAA“ anchovies and tuna tartare

Burrata s pečenou máslovou dýní, avokádem, pistáciemi Bronte a gelem z meruňkové šťávy **235 Kč**
Burrata with baked pumpkin, avocado, pistachios Bronte and apricot jelly

Míchaný listový salát se sýrem Robiola, dresinkem z akátového medu, slanými arašidy a hruškami **199 Kč**
Mix green salad with Robiola cheese, acacia honey dressing, salted peanuts and pears

Hovězí tatarák z vyzrálé roštěné s okurkami Cornichon, majonézou z černého piva, a domácími paprikovými chipsy **289 Kč**
Aged beef tartare with Cornichon cucumbers, black beer mayonnaise and homemade peppers chips

Polévky Soups

Masový vývar s vařenou loupanou plecí, zeleninou a bazalkovým olejem **89 Kč**
Meat broth with boiled top blade, root vegetables and basil oil

Krémová kaštanová polévka s marinovanými krevetami a pěnou z ricotty a citronu **95 Kč**
Creamy chestnut soup with marinated prawns and lemon ricotta foam

Hlavní chody Main courses

Pomalu pečená telecí klížka neboli „ossobuco“ s pyré z kukuřice a kari, restovanou zeleninou a pestem z bylin Gremolata **399 Kč**
Slow cooked veal ossobuco with corn purée with curry, sautéed vegetables and herb pesto Gremolata

Květákové risotto s černým lanýžem a lískovými ořechy Piemonte I.G.P **325/ 289 Kč**
Cauliflower risotto with black truffles and baked hazelnuts Piemonte I.G.P

Fusilli all'amatriciana s cibulovým pyré, líčky a sýrem Pecorino Romano **285/ 249 Kč**
Fusilli all'amatriciana with onion purée, cheeks and Pecorino Romano

180 g Steak z pravé svičkové s pečenými batáty, omáčkou z červeného vína Pinot Noir s medem a variací dýně **495 Kč**
Beef fillet steak with baked sweet potatoes, Pinot noir sauce with honey and pumpkin

Zprudka pečený tuňák s páleným celerovým krémem, květákem a šafránovým olejem **469 Kč**
Seared tuna with burnt celery cream, cauliflower and saffron oil

Kuřecí prso pečené v uzeném másle s divokou brokolicí, bramborovou terinou a omáčkou s dlouhým pepřem **395 Kč**
Chicken supreme baked on smoked butter with wild broccoli, potato terrine and sauce with long pepper

Risotto s chorizem, sušenými rajčaty a sýrem Burrata **315 /275 Kč**
Risotto with chorizo, sun dried tomatoes and Burrata cheese

Tagliatelle s ragú z hovězích líček, s kořenovou zeleninou, červeným vínem a badyánem **299 /269 Kč**
Tagliatelle with beef cheek ragout with root vegetables, red wine and anise star

Pizza Gourmet D34 **299 Kč**

Přílohy Side dish

Dýňové pyré **85 Kč**
Pumpkin purée

Malé brambory pečené v másle **85 Kč**
Ratté potatoes baked in butter

Míchaný listový salát s rajčaty a medovým dresinkem **85 Kč**
Mix leaf salad with tomatoes and honey dressing

Kukuřičné pyré s kari **85 Kč**
Corn purée with curry

Restovaná zelenina s citronem, bylinkami a zeleným olejem **85 Kč**
Grilled vegetables with lemon, herbs and green oil

Košík pečiva **45 Kč**
Bakery basket