











## Předkrmy Starters

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

## Polévky Soups

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

## Hlavní chody Main courses

<p><b>Krémová kukuřičná polenta s máslem, ragú z hnědých žampionů, sýrem burrata a plátky podzimních lanýžů</b>  </p> <p><i>Creamy corn polenta with brown champignon ragout, Burrata cheese and slices of black truffles</i></p> <p><b>425 Kč</b></p>	<p><b>160 g Zprudka pečený tuňák s omáčkou z červeného kari a kokosového mléka, pečenými bramborami a salátem ze slávek</b> </p> <p><i>Seared tuna with red curry sauce, coconut milk, salad of mussels and baked potatoes</i></p> <p><b>545 Kč</b></p>	<p><b>Fusilli s královským krabem, fazolemi fava, rajčaty a mátou</b></p> <p><i>Fusilli with king crab, fava beans, tomatoes and fresh mint</i></p> <p><b>399 Kč/ 325 Kč</b></p>
<p><b>180 g Pomalu pečené kachní prso s petrželovým pyré, ostružinami, grilovanými fíky a omáčkou Altfernet</b> </p> <p><i>Sous vide duck breast with parsley purée, blackberries, grilled figs and Altfernet sauce</i></p> <p><b>479 Kč</b></p>	<p><b>160 g Filátka mořského vlka a krevety „al Guazzetto“ s olivami Taggiasca, kaparovými květy, omáčkou z humřích schráněk a šafránovými arancini</b> </p> <p><i>Sea bass and prawns „al Guazzetto“ with black olives Taggiasca, capers and saffron arancini</i></p> <p><b>489 Kč</b></p>	<p><b>Risotto s pečenými měděnými rajčaty Kumato, bazalkou a sýrem burrata</b>  </p> <p><i>Risotto with baked Kumato tomatoes, basil and Burrata cheese</i></p> <p><b>339 Kč/ 275 Kč</b></p>
<p><b>170 g Sous vide telecí svíčková s divokou brokolicí, lanýžovou omáčkou s rozinkami, mandlemi a páleným květákem</b> </p> <p><i>Grilled veal fillet with wild broccoli, truffle sauce with raisins, almonds and burnt cauliflower</i></p> <p><b>499 Kč</b></p>	<p><b>Linguine carbonara s krémovými žloutky, křupavými líčky a 24 měsíců vyzrálým sýrem Parmigiano Reggiano</b></p> <p><i>Linguine carbonara with creamy egg yolk, crispy cheeks and 24 months aged Parmesan</i></p> <p><b>355 Kč/ 285 Kč</b></p>	<p><b>Risotto s Gorgonzolou dolce, krémem z červeného vína Nebbiolo a drobenkou z chleba</b> </p> <p><i>Risotto with soft Gorgonzola, cream of red wine Nebbiolo and breadcrumbs</i></p> <p><b>359 Kč/ 289 Kč</b></p>
<p><b>Pizza Gourmet D34 dle přání ze dvou druhů cereální mouky z regionu Marche</b></p> <p><i>Pizza Gourmet D34 from two types of cereal flours from Marche</i></p> <p><b>349 Kč</b></p>	<p><b>Bezlepkové penne „alla Norma“ se smaženým lilkem, rajčaty a buvolí mozzarellou DOP</b>  </p> <p><i>Gluten free penne „alla Norma“ with fried eggplant, tomatoes and Mozzarella di bufala DOP</i></p> <p><b>369 Kč/ 295 Kč</b></p>	<p><b>Přílohy dle denní nabídky</b></p> <p><i>Side dish of the day</i></p> <p><b>99 Kč</b></p> <p><b>Košík pečiva</b></p> <p><i>Bakery basket</i></p> <p><b>49 Kč</b></p>

 vegetariánské jídlo / vegetarian  
 bezlepkové jídlo / gluten free