

## Předkrmy *Starters*

„Fritto misto“ neboli smažené kalamáry a divoká brokolice v bramborovém těstíčku s uzenou majonézou  
*„Fritto misto“ calamari and wild broccoli fried in potato paste with smoked mayo* 295 Kč

Zprudka pečený lilek s krémem ze žlutého kari, granátovým jablkem, pečenými lískovými ořechy a koriandrem  
*Baked eggplant with yellow curry cream, pomegranate, roasted hazelnuts and coriander* 269 Kč

Naše 21 dní sušená kachní šunka s mučenkovým gelem, červeným rybízem a grilovaným avokádem  
*Our 21 days dried duck ham with passion fruit gel, red currants and grilled avocado* 325 Kč

Hovězí tatarák z krku s majonézou ze smažené cibule, s nakládanými houbami a celerovými chilli chipsy  
*Beef tartar with onion mayonnaise, pickled mushrooms and spicy celery chips* 285 Kč

Gazpacho z pečených paprik Piquillo s marinovanými langustýnkami, bazalkovou pěnou a olejem z citronové kůry  
*Gazpacho from Piquillo peppers with marinated scampi, basil foam and lemon-zest oil* 299 Kč

Míchaný listový salát s malinami, karamelovými pekanovými ořechy a burratou  
*Mix green salad with raspberries, caramel pecan nuts and Burrata cheese* 199 Kč

## Polévky *Soups*

Hrášková polévka s křupavou krokětou z uzeného lososa a čerstvou ricottou  
*Pea soup with smoked salmon croquette and fresh Ricotta* 95 Kč

Hovězí vývar s bylinkovou palačinkou, kořenovou zeleninou a olejem z rajčat  
*Beef broth with herb omelette, root vegetables and tomato oil* 89 Kč

## Hlavní chody *Main courses*

180 g Grilovaná treska se srdcovkami, pyré z černých fazolí s Garam masala, šťávou z bílého vína a olivami Taggiasca  
*180 g Grilled cod fish with clams, black bean purée with Garam masala, white wine sauce and Taggiasca olives* 475 Kč

Pomalou pečený bok z bylinkového prasátka s pyré z pálených jablek, bramborovými gnocchi s parmazánem a sladkokyselou Jalapeños omáčkou  
*Slow cooked pork belly with burnt apple purée, potato gnocchi with Parmesan and sweet and sour Jalapeño sauce* 389 Kč

180 g Krájený steak “tagliata” z vyzrálého bryndáčku IBP s krémovými liškami, uzeným pyré z černého kořene a omáčkou Pernod  
*180 g Tagliata flap steak IBP with creamy chanterelles, smoked salsify purée and Pernod sauce* 489 Kč

Risotto se zeleným chřestem, baby cuketami a pěnou z pečených mandlí  
*Risotto with green asparagus, baby zucchini and foam of baked almonds* 299 Kč/265 Kč

Spaghetti “all'arrabbiata” s klobáskou Salsiccia a chilli papričkami  
*Spaghetti “all'arrabbiata” with Salsiccia sausage and chilli peppers* 325 Kč/289 Kč

Těstovinové risotto Fregola Sarda s polosušnými rajčaty, burratou a nakládanou citrusovou kůrou  
*Pasta risotto-style Fregola Sarda with sun dried tomatoes, Burrata cheese and pickled lemon zest* 315 Kč/279 Kč

Pizza ze semolinové a celozrnné mouky dle denní nabídky  
*Pizza of the day from semolina and whole grain flour* 279 Kč

Těstoviny Calamaretti s máslovou omáčkou s pecorinem „cacio e pepe“ s krevetami, kalamáry a kajenským pepřem  
*Calamaretti pasta with butter sauce and Pecorino di fossa cheese “cacio e pepe” with prawns, calamaries and Cajun pepper* 339 Kč/299 Kč

Burger v rustikální housce s křupavým měkkým krabem se salátem z manga, pečených paprik, arašídů a Wasabi majonézou  
*Soft-shell crab burger in rustical bun, salad of mango, baked peppers, peanuts and Wasabi mayo* 399 Kč

Kuřecí prso pečené v uzeném másle s divokou brokolici, bramborovou terinou a omáčkou s dlouhým pepřem  
*Chicken breast baked in smoked butter with wild broccoli, potato terrine and long pepper sauce* 425 Kč

## Přílohy *Side dish*

Uzené pyré z černého kořene  
*Smoked salsify purée* 99 Kč

Pyré z černých fazolí s garam masala  
*Black bean purée with garam masala* 99 Kč

Míchaný listový salát s rajčaty a balzamikem  
*Mix salad with tomatoes and Balsamic* 99 Kč

Restovaná zelenina s citronem a tymiánem  
*Grilled vegetables with lemon and thyme* 99 Kč

Malé brambory vařené v exotickém másle  
*Small potatoes cooked in spicy butter* 99 Kč

Košík pečiva  
*Bakery basket* 45 Kč