



## Předkrmy Starters

70 g Hovězí tatarák z vyzrálého hovězího krku s černým kořenem, lanýžovou pralinkou s bílou čokoládou a dýňovým chlebem

*Beef tartare with salsify, truffle – chocolate praline and pumpkin bread*

369 Kč

„Vitello tonnato“ z telecí svíčkové s ančovičkami, krémem z nakládaného tuňáka, křupavou zeleninou a máslovými krutony

*„Vitello tonnato“ with anchovies, cream of marinated tuna, crispy vegetables and butter croutons*

375 Kč

Lehce zauzený pečený lilek s wasabi dresinkem, divokými bylinami, dýňovými semínky a pečenými shiitake

*Lightly smoked baked aubergine with wasabi dressing, wild herbs, pumpkin seeds and shiitake mushrooms*

299 Kč

80 g Ceviche z páleného halibuta s granátovým jablkem, koprovým velouté a 'Nduja chilli olejem

*Ceviche of burnt halibut with pome graine, dill velouté and 'Nduja chilli oil*

379 Kč

Salát z divokých bylin se sušenými švestkami, vlašskými ořechy, dresinkem z octa Chardonnay a burratou

*Wild herb salad with dry plums, walnuts, Chardonnay vinegar dressing and Burrata cheese*

279 Kč

80 g Krevetový koktejl s yuzu, mandarinkovým gelem a opečenou máslovou brioškou

*Prawn cocktail with yuzu, baked butter brioche and tangerine jelly*

369 Kč

Krémová stracciatella s 18 měsíců stařenou šunkou San Daniele DOP, smaženými žilhanými rajčaty a gelem z třešňí Amarena

*Creamy Stracciatella cheese with 18 months aged Prosciutto San Daniele, fried tomatoes and cherry jelly*

355 Kč

Zapečené papričky Piquillo pečené na ohni se sýrem

*Gratinated Piquillo peppers with Provolone cheese, croquet of Apennine herbs, salsa of Piennolo tomatoes and La ferre olive oil*

335 Kč

## Polévky Soups

Silný masový vývar s kuřecími knedlíčky s kardamomem, kořenovou zeleninou a BIO slunečnicovým olejem

*Strong meat broth with soft chicken dumplings, root vegetables and BIO sunflower oil*

119 Kč

Krém z pečené bílé čekanky s vůní lanýže a pěnou ze sušené slaniny

*Cream of baked white endive with truffle aroma and smoked bacon foam*

129 Kč

## Hlavní chody Main courses

12 hodin dušené a lehce zauzené hovězí žebro s glazé ze sojové omáčky a mořské řasy Kombu s pyré z pečeného květáku a sušeného zázvoru

*12 hours braised lightly smoked beef ribs with glazé of soya sauce, Kombu seaweeds, baked cauliflower purée and dried ginger*

629 Kč

160 g Dušený loin z tresky v omáčce „Acqua pazza“ s fenyklem, olivami Taggiasca a malými bramborami

*Steamed loin of black cod fish in „Acqua pazza“ sauce with baby fennel, olives Taggiasca and ratte potatoes*

595 Kč

150 g Grilovaný halibut s omáčkou Kari Madras, drobenkou z panku strouhanky a praženého kokosu, pyré z bílých fazolí se šafránem

*Grilled halibut with Curry Madras sauce, coconut breadcrumb, Cannellini bean purée with saffron aroma*

645 Kč

Lanýžové risotto s pečenými kešu ořechy a žloutkovou pěnou

*Truffle risotto with crispy cashew nuts and egg yolk foam*

399 Kč/

329 Kč

Těstovinové Risone s uzeným sýrem scamorza nakládanými šalotkami Borettane a pažitkovou pěnou

*Risone pasta with smoked Scamorza cheese, pickled Borettane onions and chive foam*

369 Kč/

299 Kč

vegetariánské jídlo / vegetarian  
bezlepkové jídlo / gluten free

Těstoviny Rotelle s vepřovou klobáskou Cotechino, grilovanými žlutými paprikami, divokou brokolici a černými fazolemi

*Rotelle pasta with ragout of pork Cotechino sausage, grilled yellow peppers, wild broccoli and black beans*

385 Kč/

325 Kč

Spaghetti „Afeltra“ s rajčaty Piennolo Napoletano DOP, citronem a trhanou buvolí mozzarellou

*Spaghetti „Afeltra“ with Piennolo Napoletano tomatoes, lemon zest and buffalo Mozzarella*

375 Kč/

315 Kč

Cavatelli „cacio e pepe“ se syrovými červenými krevetami a emulzí ze sýru Pecorino di Fossa z Talamella

*Cavatelli pasta „Cacio e Pepe“ with raw red prawns and emulsion of cheese Pecorino di Fossa from Talamello*

399 Kč/

325 Kč

Pizza Gourmet D34 dle přání ze dvou druhů cereální mouky z regionu Marche

*Pizza Gourmet D34 from two types of cereal flours from Marche*

399 Kč

Košík pečiva

*Bakery basket*

49 Kč

Neapolská rajčata Piennolo DOP jsou jedinečná rajčata, která se pěstují na lávovém prachu na svazích Vesuvu. *The Piennolo Napoletano* – unique tomatoes which benefit from the lava soils of the slopes of Mount Vesuvius. Cotechino – tradiční pomalu vařená vepřová klobása podávaná v zimě a především v období konce roku. *Cotechino* – traditional slow-cooked pork sausage served in winter and especially at the end of the year. Acqua pazza neboli „bláznivá voda“ je druh oblíbené úpravy ryb ve Středomoří poširováním s bylinkami. *Acqua pazza* or "crazy water" is a type of popular Mediterranean fish preparation by poaching with herbs.

