

## Polední menu 19. - 22. 5. 2026

---

### Předkrm | *Starter*

#### Gazpacho z manga a mučenky se syrovým tuňákem, burratou a olivami Taggiasca

*Mango and passion fruit gazpacho with raw tuna, burrata and Taggiasca olives*

### Hlavní chod | *Main course*

#### Celá grilovaná pražma s pošírovaným bílým chřestem a citronovou omáčkou s kandovanou pomerančovou kůrou

*Grilled whole sea bream with poached white asparagus and lemon sauce with candied orange zest*

nebo / or

#### Domácí ravioli plněné divokým česnekem a uzeným lilkem s krémem z Pecorina, smrži a piniovými ořechy

*Homemade ravioli filled with wild garlic and smoked eggplant, Pecorino fondue, sautéed morels and pine nuts*

### Dezert D34 | *Dessert D34*

#### Třešňový cheesecake v tartaletce se šlehačkou a citrusovou omáčkou

*Cherry cheesecake tartlet with whipped cream and citrus sauce*

---

<b>Kompletní menu (předkrm + hlavní chod + dezert)</b>	<b>950 Kč</b>
<i>Complete menu (starter + main course + dessert)</i>	
<b>Menu bez dezertu</b>	<b>790 Kč</b>
<i>Menu without dessert</i>	
<b>Menu bez předkrmu</b>	<b>750 Kč</b>
<i>Menu without starter</i>	
<b>Samostatný hlavní chod (maso   ryba)</b>	<b>620 Kč</b>
<i>Main course (meat or fish)</i>	
<b>Samostatný hlavní chod (těstoviny   risotto)</b>	<b>490 Kč</b>
<i>Main course (pasta or risotto)</i>	

---