



Předkrmy Starters

- Hovězí tatarák ze stařeného krku s vařenými křepelčími vejci, lanýžovou emulzí a parmazánovými krekry**

Aged beef tartare with boiled quail eggs, truffle emulsion and Parmesan crackers

450 Kč


- 70 g carpaccio z červených krevet Gambero Rosso se sýrem stracciatella, kaviárem Oscietra Antonius a želé z mučenky**

70 g red prawn Gambero Rosso carpaccio with Stracciatella cheese, Oscietra Antonius caviar and passion fruit jelly

570 Kč


- Salát z divokých bylin s hruškami presovanými v levandulovém sirupu, pečenými piemontskými lískovými ořechy a burratou**

Wild herb salad with pears pressed in lavender syrup, roasted Piedmont hazelnuts and burrata

310 Kč



Hlavní chody Main courses

- 30 dní stařená dušená hovězí žebra v omáčce hoisin se zázvorem a chilli, s krémem z bílých fazolí Cannellini a šafránu a s cibulkami Borettane**

30 days aged braised beef ribs in hoisin sauce with ginger and chilli, Cannellini bean and saffron cream and Borettane onions

890 Kč


- 140 g grilovaný kranas Dumerilův „Ricciola“ s krevetovým flanem, omáčkou z kari se sezamem a páleným pak choi**

140 g grilled yellowtail amberjack “Ricciola” with shrimp flan, curry sauce with sesame and burnt pak choi

780 Kč


- Ravioli „Quattro 4maggi“ s červenou řepou, piniovými ořechy a šalvějovým máslem**

“Quattro 4maggi” ravioli with beetroot, pine nuts and sage butter

540 Kč



Dezerty Desserts

- Křupavé Tiramisu s glazé z Amaretta a perleťovým pudrem**

Crispy Tiramisu with Amaretto glazé with shiny powder

240 Kč
- Řez z mango crème brûlée s brusinkami, pěnou z mučenky a jogurtovou zmrzlinou**

Mango crème brûlée cake with cranberries, maracuja foam and yoghurt ice cream

230 Kč
- Zmrzlina nebo sorbet dle denní nabídky**

Ice cream or sorbet choice of the day

145 Kč

 bezlepkové jídlo | *gluten free*
 vegetariánské jídlo | *vegetarian*

