



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 glaze with shiny powder

240 Kč

Dýňové crème brûlée s karamelovou krustou a jogurtovou zmrzlinou

Pumpkin crème brûlée with caramel crust and yoghurt ice cream

225 Kč

Zmrzlina nebo sorbet dle denní nabídky

Ice cream or sorbet choice of the day

145 Kč



bezlepkové jídlo | gluten free
vegetariánské jídlo | vegetarian

