





## Předkrmy Starters

Tradiční sicilský salát caponata s dresinkem z červených pomerančů, malin a krémovým sýrem burrata  
*Traditional Sicilian salad caponata with red orange dressing, raspberries and creamy Burrata cheese* 345 Kč  

70 g Hovězí tatarák z vyzrálého hovězího krku s černým kořenem, lanýžovou pralinkou s bílou čokoládou, foie gras a ořechovým chlebem  
*Beef tartar of aged neck with salsify, truffle foie gras praline with white chocolate and nut bread* 379 Kč


„Vitello tonnato“ z telecí svíčkové s ančovičkami, krémem z nakládaného tuňáka a křupavou zeleninou  
*„Vitello tonnato“ of veal fillet with AAA anchovies, cream of marinated tuna and crispy vegetables* 395 Kč 

Salát z divokých bylin s nakládanou barevnou řepou, pekanovými ořechy, dresinkem z balzamik Goccia Oro a sýrem stracciatella z buvolího mléka  
*Wild herb salad with pickled colorful beetroot, pecan nuts, Goccia Oro balsamic dressing and buffalo milk Stracciatella cheese* 289 Kč  

Pálené carpaccio z mečouna s mučenkovým dresinkem, Jalapeños a černou sépiovou majonézou  
*Burnt carpaccio of swordfish with passion fruit dressing, jalapeños and black seppia mayo* 399 Kč 

## Polévky Soups

Hovězí vývar s kořenovou zeleninou, bylinkovými knedlíčky z ricotty a kapkami lanýžového oleje  
*Beef broth with root vegetables, herb ricotta dumplings and drops of truffle oil* 185 Kč


Krémová dýňová polévka vařená v kokosovém mléce s restovanými červenými krevetami, chilli olejem a čerstvým jogurtem  
*Creamy pumpkin soup cooked in coconut milk with sautéed red prawns, chilli oil and fresh yoghurt* 199 Kč 


## Výběr Tomáše Černého Our chef's choice

1299 Kč

Hovězí tatarák z vyzrálého hovězího krku s černým kořenem, lanýžovou pralinkou s bílou čokoládou, foie gras a ořechovým chlebem

*Beef tartar of aged neck with salsify, truffle foie gras praline with white chocolate and nut bread*

Krémová dýňová polévka vařená v kokosovém mléce s restovanými červenými krevetami, chilli olejem a čerstvým jogurtem   
*Creamy pumpkin soup cooked in coconut milk with sautéed red prawns, chilli oil and fresh yoghurt*

Pomalů vařený telecí jazyk s aroma z octa Barolo „Cesare Giaccone“, grilovaným římským listem, škvarky z Lardo di Colonnata a pyré z jablek Pink Lady   
*Slow-cooked veal tongue with Barolo "Cesare Giaccone" vinegar aroma, grilled Little gem, crispy Lardo di Colonnata and Pink Lady apple puree*

Křupavé tiramisu  
*Crispy tiramisu*

Menu servírujeme vždy pouze pro 1 osobu  
*Menu is served only for 1 person*


## Tomášem doporučená vína k degustačnímu menu Tomas' recommended wines for degustation menu


1. Riesling Vom roten Schiefer, Clemens Busch, 2022 199 Kč
2. Grüner Veltliner Smaragd Ried Liebenberg Jamek, 2022 385 Kč
3. Chianti Classico Belcanto Nittardi, 2021 275 Kč
4. Moscato d'Asti G.D. Vajra Piemonte, 2023 189 Kč


Přejeme vám dobrou chuť! *Bon appetit!*





## Hlavní chody Main courses

12 hodin dušená stařená hovězí žebra s omáčkou z meruňkové marmelády, letitého rumu a pyré z pečeného celeru  
*12 hours braised aged beef ribs with apricot marmalade sauce, rum and baked celery puree* 699 Kč 

170 g Dušená filátka z ropušnice „po mlynářsku“ s nakládanými houbami, černým kořenem a lanýži  
*Braised fillets of stone fish „à la meunière“ with pickled local mushrooms, salsify and truffles* 645 Kč 

140 g Pomalu vařená a grilovaná chobotnice s omáčkou z pečených paprik Piquillo, soté z kaparových květů, oliv Taggiasca a šafránovými arancini  
*Slow-cooked and grilled octopus with roasted Piquillo pepper sauce, sautéed caper flowers, Taggiasca olives and saffron arancini* 599 Kč 

Sous vide telecí jazyk s aroma z octa Barolo „Cesare Giaccone“, grilovaným římským listem, škvarky z Lardo di Colonnata a pyré z jablek Pink Lady  
*Slow-cooked veal tongue with Barolo "Cesare Giaccone" vinegar aroma, grilled Little gem, crispy Lardo di Colonnata and Pink Lady apple puree* 579 Kč 

Agnolotti plněné kaštanovým krémem s vlažnou burratou, dýňovým olejem a sušenkami Amaretti  
*Agnolotti filled with chestnut cream, lukewarm Burrata, pumpkin oil and Amaretti biscuits* 499 Kč 

Těstoviny Bucatini se slávkami, krevetami a kalamáry s omáčkou z rajčat Datterino Napoletano a jarní cibulkou  
*Bucatini pasta with mussels, prawns and calamari with spicy Datterino tomato sauce and spring onion* 569 Kč

Risotto Mandello s černým lanýžem, měkkým piemontským kozím sýrem Caprino a pečenými vlašskými ořechy z Etny  
*Risotto Mandello with black truffle, soft Piedmontese goat cheese Caprino and baked walnuts from Etna* 485 Kč 