

Předkrmy
Starters

Hovězí tatarák ze stařeného krku s vařenými křepelčími vejci, lanýžovou emulzí a parmazánovými krekry 425 Kč

70 g carpaccio z červených krevet Gambero Rosso se sýrem stracciatella, kaviárem Oscietra Antonius a želé z mučenky 520 Kč

Krémový ovčí sýr s pečenou dýní, dresinkem z harissy, kešu ořechy, divokými bylinami a granátovým jablkem 375 Kč

Pěna z topinamburu a tvarohu s vejcem pečeným na 63 °C, uzeným úhořem a svatojánskými ořechy 410 Kč

Salát z divokých bylin s hruškami presovanými v levandulovém sirupu, pečenými piemontskými lískovými ořechy a burratou 295 Kč

Polévky
Soups

Silný slepičí vývar s domácími cappelletti plněnými mortadelou s pistáciemi a kořenovou zeleninou 195 Kč

Jemná polévka z nakládané cizrny a římského kmínu se salátem ze sépii a piquillo papričkami 215 Kč

Výběr Tomáše Černého
Our chef's choice

1980 Kč | 1 osoba | 1 Pax

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

Hovězí tatarák ze stařeného krku s vařenými křepelčími vejci, lanýžovou emulzí a parmazánovými krekry 70 g red prawn Gambero Rosso carpaccio with Stracciatella cheese, Oscietra Antonius caviar and passion fruit jelly

12 hodin dušená hovězí žebra v omáčce hoisin se zázvorem a chilli, s krémem z bílých fazolí Cannellini a šafránu a s cibulkami Borettane 12-hour braised beef ribs in hoisin sauce with ginger and chilli, Cannellini bean and saffron cream and Borettane onions

Křupavé Tiramisu s glazé z Amaretta a perleťovým pudrem Crispy Tiramisu with Amaretto glazé with shiny powder

Vinné párování | Wine pairing

- 1. Riesling Vom roten Schiefer VDP Clemens Busch 2022 235 Kč
- 2. Meursault Domaine Chantal Lescure 2023 545 Kč
- 3. Sapaio Toscana Rosso Podere Sapaio 2020 515 Kč
- 4. Recioto della Valpolicella Villa Spinosa 2021 379 Kč

Nealkoholické párování | Non-alcoholic pairing

- 1. Prosecco Zero 0%, Le Vigne di Alice, Veneto 175 Kč
- 2. Riesling Mayer am Pfarrplatz, Wien 179 Kč
- 3. Natureo Garnacha Syrah, Torres, Catalunya 265 Kč
- 4. Zero Groni 235 Kč

Tomáš Černý

Hlavní chody
Main courses

140 g grilovaný kranas Dumerilův „Ricciola“ s krevetovým flanem, omáčkou z kari se sezamem a páleným pak choi 695 Kč

Celý mořský jazyk dušený „alla meunière“ se smrži, lanýžovým aroma a pyré z pečeného červeného zelí 1190 Kč

12 hodin dušená hovězí žebra v omáčce hoisin se zázvorem a chilli, s krémem z bílých fazolí Cannellini a šafránu a s cibulkami Borettane 795 Kč

180 g sous-vide kuřecí supreme s pyré z pečeného květáku a koriandru, nakládanou mrkví, pohankou, pálenou divokou brokolicí a omáčkou Albufera z kachních jater foie gras a vína Madeira 625 Kč

Ravioli „Quattro amaggi“ s červenou řepou, piniovými ořechy a šalvějovým máslem 495 Kč

Tortellini plněné mléčným brzlíkem s lehkým lanýžovým jus, sýrem stracciatella a černým lanýžem z Piemontu 590 Kč

Risotto Mandello Melotti s pestem ze spáleného lilku, kaviárem z lososa a pečenými uzenými mandlemi 485 Kč

vegetariánské jídlo (vegetarian) | bezlepkové jídlo (gluten free) Alergeny na vyžádání u obsluhy. | Allergens on your request.