



Předkrmy Starters

Stařený hovězí tatarák s konfitovanými perlovými cibulkami, svatojánskými ořechy, ricottou Primo Sale a páleným chlebem na ohni 399 Kč
Aged beef tartare with confit pearl onions, St. John's black walnuts, Primo Sale ricotta and burnt bread

70 g Carpaccio z červených krevet Gambero Rosso se sýrem stracciatella, kaviárem Oscietra Antonius a želé z mučenky 499 Kč 
70 g Red prawn Gambero Rosso carpaccio with Stracciatella cheese, Oscietra Antonius caviar and passion fruit jelly


Smažené papričky Piquillo plněné mousse z uzeného lososa s holandskou omáčkou a jablky 379 Kč
Fried Piquillo peppers stuffed with smoked salmon mousse, Hollandaise sauce and apples

Salát z divokých bylin s rybízem, avokádovým krémem s měkkým kozím sýrem, para ořechy a dresinkem z rybízové šťávy 299 Kč 
Wild herb salad with currant, avocado cream with soft goat cheese, with Brazil nuts and currant juice dressing

Vejce 63 °C s pěnou z pečených brambor a hnědého másla, černým lanýžem a lanýžovým kaviárem 385 Kč 
Egg 63 °C with baked potato and brown butter foam, black truffle and truffle caviar

Polévky Soups


Telecí vývar s raviolou plněnou lanýžovou ricottou a pošírovanou zeleninou 215 Kč
Veal broth with raviolo filled with truffle ricotta and poached vegetables


Houbová polévka se sušenými smrži, tatarákem z hub a jogurtovou espumou 189 Kč 
Mushroom soup with dried morels, mushroom tartare and yoghurt espuma

Výběr Tomáše Černého Our chef's choice

1799 Kč | 1 osoba | 1 pax


Stařený hovězí tatarák s perlovými cibulkami, svatojánskými ořechy, ricottou Primo Sale a páleným chlebem na ohni
Aged beef tartare with pearl onions, St. John's walnuts, Primo Sale ricotta and burnt bread

Tortellini plněné hříbky s fondue ze sýru Fontina a pyré z piemontských lískových ořechů a hrušek 
Tortellini with porcini mushrooms, Fontina fondue, and purée of Piemonte hazelnuts and pear

140 g Pošírovaná mozaika z tresky se salátem z luštěnin, omáčkou z humřích schránek s chorizem a kompotem z mladého fenyklu 
140 g Poached mosaic of cod with legume salad, lobster shell sauce with chorizo and young fennel compote

Malinový mousse plněný pekanovou pralinkou s karamelizovanými pekanovými ořechy
Raspberry mousse filled with pecan praline and caramelized pecans

Vinné párování | Wine pairing

1. Marcalberto, Alta Langa, DOCG, 2020 259 Kč 
2. Barolo Cerretta Luigi Baudana, Piemonte, 2019|20 579 Kč
3. Meursault Domaine Chantal Lescure, 2022 545 Kč
4. Recioto della Valpolicella Villa Spinosa, 2021 379 Kč


Nealkoholické párování | Non-alcoholic pairing

1. Prosecco Zero 0%, Veneto 175 Kč
2. Riesling Mayer am Pfarrplatz, Wien 179 Kč
3. Natureo Garnacha Syrah, Torres, Spain 265 Kč
4. Zero groni 235 Kč


Tomáš Černý


Hlavní chody Main courses


160 g Premiový steak ze svíčkové „USDA Prime Beef“ s celerovým pyré s droždím, omáčkou z vína Barolo a kávy, nakládanou zeleninou a křupavou pohankou 895 Kč 
160 g Premium "USDA Prime Beef" tenderloin steak with yeast celery purée, Barolo wine sauce with coffee, pickled vegetables and crispy buckwheat

Balotina z králíka s prosciuttem San Daniele, omáčkou z vína Chardonnay, divokou brokolicí, hroznovým vínem a pyré z fialové mrkve s římským kmínem 675 Kč 
Rabbit ballotine with San Daniele prosciutto, Chardonnay wine sauce, wild broccoli, grapes and purple carrot purée with cumin

500 g Celý mořský jazyk s krémem z pečených žlutých rajčat a yuzu, smaženými kaparovými květy a Pecorino arancini 945 Kč
500 g Whole dover sole with baked yellow tomato and yuzu cream, fried caper flowers and Pecorino arancini

140 g Pošírovaná mozaika z tresky se salátem z luštěnin, omáčkou z humřích schránek s chorizem a kompotem z mladého fenyklu 699 Kč 
140 g Poached mosaic of cod with legume salad, lobster shell sauce with chorizo and young fennel compote

Tortellini plněné hříbky s fondue ze sýru Fontina a pyré z piemontských lískových ořechů a hrušek 549 Kč 
Tortellini with porcini mushrooms, Fontina fondue, and purée of Piemonte hazelnuts and pear

Risotto s divokou brokolicí a špenátem, sýrem Taleggio a majonézou z černého česneku 475 Kč 
Risotto with wild broccoli and spinach, Taleggio cheese and black garlic mayonnaise

Domácí spaghetti s celým vyloupaným humrem a rajčaty Datterino Napoletano 1399 Kč
Homemade spaghetti with whole shelled lobster and Datterino Napoletano tomatoes

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