

Polední menu 21. – 24. 10. 2025

Předkrm | *Starter*

Mousse z máslové dýně s Fontina fondue, bramborovými chipsy a strouhaným černým lanýžem

Mousse of butternut squash with Fontina fondue, potato chips and black truffles

Hlavní chod | *Main course*

140 g grilovaný jelení hřbet s kandovanými třešněmi, pyré z artyčokových srdíček, omáčkou z Barola a divokou brokolicí
Grilled deer carré with candied cherries, artichoke purée, Barolo sauce and wild broccoli

nebo / or

Fregola sarda s uzeným lilkem, omáčkou z humřích schránek a choriza a sýrem stracciatella

Fregola sarda with smoked eggplant, lobster sauce with chorizo and stracciatella cheese

Dezert D34 | *Dessert D34*

Panna cotta z bílé čokolády a manga s pistáciovou zmrzlinou a karamelovými kuličkami

Panna cotta of white chocolate and mango, pistachio ice cream and caramel balls

Kompletní menu (předkrm + hlavní chod + dezert)	799 Kč
<i>Complete menu (starter + main course + dessert)</i>	
Lunch menu celé se skleničkou vína da tavola –	949 Kč
V ceně 0,125 l nealkoholický Riesling, Pinot Grigio delle Venezie nebo Barbera d'Alba	
<i>Complete menu menu, served with a glass of “vino da tavola” – 0.125 l non-alcoholic Riesling, Pinot Grigio delle Venezie or Barbera d'Alba</i>	
Menu bez dezertu	699 Kč
<i>Menu without dessert</i>	
Menu bez předkrmu	649 Kč
<i>Menu without starter</i>	
Samostatný hlavní chod (maso ryba)	599 Kč
<i>Main course (meat or fish)</i>	
Samostatný hlavní chod (těstoviny risotto)	485 Kč
<i>Main course (pasta or risotto)</i>	
