



Předkrmy Starters

| | | | |
|---|--------|--|--------|
| Presované chobotnicové carpaccio s artyčoky, červenými grepy a uzeným levandulovým jogurtem <i>Pressed octopus carpaccio with artichokes, red grapefruit and smoked lavender yoghurt</i> | 465 Kč | Exotické ceviche z lososa s granátovým jablkem, mučenkou, mangem, zeleným chřestem a pěnou z bergamotu <i>Exotic salmon ceviche with pomegranate, passion fruit, mango, green asparagus and bergamot foam</i> | 445 Kč |
| 70 g Black Angus hovězí tatarák s lanýžovým perníkem, krémem ze sýra Robiola a jarním lanýžem <i>Beef tartare of Black Angus with truffle gingerbread, cream of Robiola cheese and spring truffles</i> | 479 Kč | Na sladkokyselo nakládané ančovičky se sýrem burrata, malinami a máslovou brioškou <i>Sweet and sour marinated anchovies with Burrata cheese, raspberries and butter brioche</i> | 379 Kč |
| Pálený Caesar salát se sýrem Parmigiano Vacche rosse zrajícím 36 měsíců, celozrnnými chipsy a pět minut vařeným křupavým vejcem <i>Burned Caesar salad with Vacche rosse Parmigiano aged 36 months, cereal chips and five-minute boiled crispy egg</i> | 355 Kč | Pečený a marinovaný celer se sýrem Comté*, křupavým cuketovým květem a sušenými smrži <i>Baked and marinated celery with Comté cheese fondue, crispy zucchini flower and dried morels</i> | 399 Kč |

Výběr Tomáše Černého Our chef's choice

1699 Kč

Presované chobotnicové carpaccio s artyčoky a grepy...
Pressed octopus carpaccio with artichokes and grapes

Black Angus tatarák s lanýžovým perníkem...
Beef tartare of Black Angus with truffle gingerbread

Grilované jehněčí karé s pečenou čekankou...
Grilled karé of lamb with baked white endive

Křupavé tiramisú | *Crispy tiramisú...*

Menu servírujeme vždy pro 1 osobu | *Menu is served for 1 person*

Polévky Soups

16 hodin tažený drůbeží vývar s kořenovou zeleninou, fazolkami fava a masovými cappelletti
16 hours cooked poultry broth with root vegetables, fava beans and meat cappelletti

Špenátový krém s vejcem pečeným na 63 °C, sýrem stracchino a drobenkou z pekanových ořechů
Cream of baby spinach with baked 63 °C egg, Stracchino cheese and pecan crumble

Hlavní chody Main courses

| | | | | | |
|---|--------|---|--------|---|--------|
| 180 g grilovaný lososovitý pstruh s hráškovým flanem, pěnou ze zeleného chřestu, zeleninovým ragú a kaviárem ze pstruha <i>Seared salmon trout with pea timbale with ricotta, foam of green asparagus, vegetables ragout and trout caviar</i> | 765 Kč | 250 g vysoký roštěnec stařený 30 dní s pyré ze smaženého lilku a červeného miso, s grilovaným chřestem, černým česnekem, omáčkou z octa Cesare Braida a dlouhého pepře <i>30 days aged rib eye with purée of fried eggplant and red miso, grilled asparagus, black garlic and sauce of long pepper and Cesare Braida vinaigrette</i> | 899 Kč | Spaghetti aglio olio peperoncino se střeozemním slanobýlem „Agretti“, tuňákovým tatarákem a rozinkami <i>Spaghetti aglio olio peperoncino with Agretti, tuna tartare and raisins</i> | 569 Kč |
| Celý Dover Sole neboli mořský jazyk s kaparovou omáčkou z vína Verjus „Rudi Rabl“ a chřestu, pyré z bazalky a křupavou divokou brokolicí <i>Whole Dover Sole with caper sauce of Verjus „Rudi Rabl“ and asparagus, basil purée and crispy wild broccoli</i> | 849 Kč | Risotto Mandello s bílou rajčatovou vodou, jarní zeleninou „al Minestrone“, emulzí z mascarpone a krémovou burratou <i>Risotto Mandello with white tomato water, spring vegetables „al Minestrone“, mascarpone emulsion and creamy burrata</i> | 465 Kč | Pappardelle s konfitovaným králičím masem, uzeným špekem z Alto Adige a ledvinkami <i>Pappardelle with confit rabbit, kidneys and smoked Alto adige speck</i> | 549 Kč |
| 160 g grilované jehněčí karé s pečenou bílou čekankou na pomerančích, fialovou mrkví a omáčkou z hub Shiitake a likéru Cointreau <i>Grilled karé of lamb with baked white endive on orange juice, violet carrot purée, sauce of Shiitake mushrooms and Cointreau liqueur</i> | 799 Kč | Ravioly plněné houbami s pečenými piniiovými a lískovými ořechy a vůní šalvějového másla <i>Ravioli filled with mushrooms with roasted pine and hazelnuts and the aroma of sage butter</i> | 515 Kč | Fusilli Il Buco „alla Sorrentina“ s omáčkou z citronů ze Sorrenta, rajčat Datterino Napoletano a strouhanou sušenou ricottou <i>Fusilli Il Buco „alla Sorrentina“ with Datterino Napoletano tomatoes, Sorrento lemons and grated dry ricotta</i> | 429 Kč |
| | | | | Pizza Gourmet D34 dle přání ze dvou druhů cereální mouky z regionu Marche <i>Pizza Gourmet D34 from two types of cereal flours from Marche</i> | 479 Kč |

vegetariánské jídlo / *vegetarian* |
 bezlepkové jídlo / *gluten free*

* Sýr Comté pochází z Francie, vyrábí se z nepasterovaného kravského mléka a zraje zhruba 4 - 6 měsíců. Jedná se o jeden z nejstarších sýrů na světě.
Comté cheese comes from France, is made from unpasteurised cow's milk and is aged for approximately 4-6 months. It is one of the oldest cheeses in the world.

** Agretti - Slanobýl je jedinečná bylina, která roste na suchém a slaném podloží, což ovlivňuje její chuť. Je velmi zdravá, zejména dobrá je na játra, žlučník, ledviny a slinivku.
Agretti is a unique herb that grows on dry and salty ground, which affects its taste. It is very healthy, especially good for the livers, gallbladder, kidneys and pancreas.