



Předkrmy / Starters

- 70 g Hovězí tatarák z krku s hoblinami z 36měsíčního parmazánu Vacche Rosse, cibulkami Borettane, sušenými rajčaty a majonézou z uzené papriky z Apulie 465 Kč
Beef tartare of the neck with 36 months aged Parmesan Vacche Rosse, Borettane onions, sun dried tomatoes and mayo of smoked Apulia pepper
- Bruschetta se salátem se třemi druhy zeleniny, tuňákem Ventresca naloženým v BIO slunečnicovém oleji a sýrem stracciatella 419 Kč
Bruschetta with vegetables salad, pickled Ventresca of tuna with BIO sunflower oil and Stracciatella cheese
- Salát z divokých bylin s čerstvými jablky, sýrem burrata, pečenými para ořechy a dresinkem z javorového sirupu 375 Kč
Wild herbs salad with fresh Pink lady apples, Burrata cheese, para nuts and dressink of maple sirup

Hlavní chody / Main courses

- 160 g Pošírovaný kuřecí supreme s lanýžovou omáčkou, fialovou mrkví, kadeřávkem a Svatojánskými ořechy 685 Kč
Poached chicken supreme with truffle jus, purée of violet carrot, curly cabbage and 1 year old St. John's nuts
- 140 g Zprudka pečený filet z kambaly s krémem z uzeného květáku, mandlovou krustou a omáčkou Beurre blanc z Franciacorta Barone Pizzini 825 Kč
Seared fillet of turbot with cream of smoked cauliflower, almond crust and Beurre blanc sauce from Franciacorta Barone Pizzini
- Risotto Mandello ve stylu „Cacio e pepe“ s vyzrálým sýrem Pecorino di Fossa, pěnou z piemontských lískových ořechů a zimním lanýžem 599 Kč
Risotto Mandello „Cacio e pepe“ with Pecorino di Fossa, foam of Piemonte hazelnuts and winter truffles

Dezerty / Desserts

- Křupavé Tiramisu s glazé z Amaretta 219 Kč
Crispy Tiramisu with Amaretto glazé
- Sezónní crème brulée | Seasonal crème brulée 239 Kč
- Variace sorbetu a zmrzlin | Variations of sorbets and ice creams 139 Kč

