



Předkrmy Starters

- Presované chobotnicové carpaccio s artyčoky, červenými grepy a uzeným levandulovým jogurtem** 🌿 465 Kč
Pressed octopus carpaccio with smoked lavender yoghurt and red grapefruit
- 70 g Black Angus hovězí tatarák s lanýžovým perníkem, krémem ze sýra Robiola a jarním lanýžem** 479 Kč
Beef tartare of Black Angus with truffle gingerbread, cream of Robiola cheese and spring truffles
- Pálený Caesar salát se sýrem Parmigiano Vacche rosse zrajícím 36 měsíců, celozrnnými chipsy** 🌿 355 Kč
Burned Caesar salad with Vacche rosse Parmigiano aged 36 months, cereal chips

Hlavní chody Main courses

- 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** 899 Kč
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
- Grilovaný lososovitý pstruh s hráškovým flanem pěnou ze zeleného chřestu, zeleninovým ragú a kaviárem ze pstruha** 765 Kč
Seared salmon trout with pea timbale with ricotta, foam of green asparagus, vegetables ragout and trout caviar
- Ravioly plněné houbami s pečenými piniovými a lískovými ořechy a vůní šalvějového másla** 🌿 515 Kč
Ravioli filled with mushrooms with roasted pine and hazelnuts and the aroma of sage butter

Dezerty Desserts

- Malinové srdce s omáčkou z kondenzovaného mléka, malinami a jedlým 22 karátovým zlatem** 255 Kč
Raspberry heart with condensed milk sauce with raspberries and 22 carat gold ready to eat
- Lískooříškový Gianduja mousse s krémem z mučenkové čokolády a champagnskou granitou** 269 Kč
Hazelnut chocolate Gianduja mousse with passion fruit chocolate and Champagne granita
- Křupavé Tiramisu s glazé z Amaretta** 219 Kč
Crispy Tiramisu with Amaretto glazé

