



Předkrmy | Starters

70 g Hovězí tatarák z vyzrálého krku IBP s krémem z vařeného žloutku, rýžovými chipsy, chilli a okurkami Cornichons

Beef tartare of aged neck with creamy egg yolk, rice chips, Cornichon cucumbers and chilli

375 Kč



Mozaika z tresky připravovaná sous vide na 47° s exotickým kořením, gazpachem z pomerančů, kaviárem ze pstruha a bylinkovým olejem

Mosaic of cod fish prepared sous vide on 47° with exotic spices, gazpacho of oranges, trout caviar and herb oil

399 Kč



Salát z divokých bylin s našim kompotem z broskví, pečenými uzenými mandlemi, sýrem burrata a bezovým dresinkem

Salad of wild herbs with our peach compote, smoked almonds, Burrata cheese and elderflower dressing

285 Kč



Semolinová bruschetta s barevnými rajčaty, buvolí mozzarellou a jahodami

Semolina bruschetta with colorful tomatoes, strawberries and buffalo mozzarella

275 Kč



70 g Tatarák z tuňáka s restovaným černým sezamem, čerstvými ředkvičkami, krémem z avokáda a mučenkou

Tuna tartare with black sesame, radish and avocado cream with passion fruit

425 Kč



Polévky | Soups

Krém z lokálních hub s makadamovými ořechy, měkkou Gorgonzolou a gelem z černého rybízu

Cream of local mushrooms with Macadamia nuts, soft Gorgonzola cheese and black currant

199 Kč



Hovězí vývar s kořenovou zeleninou, trhancem se sýrem Asiago a lanýžovým olejem

Broth of beef ribs with root vegetables, Asiago cheese pancake and truffle oil

189 Kč

Doporučený výběr Tomáše Černého | Our chef's choice | 1199 Kč

70 g Hovězí tatarák z vyzrálého krku IBP s krémem z vařeného žloutku, rýžovými chipsy, chilli a okurkami Cornichons

Beef tartare of aged neck with creamy egg yolk, rice chips, Cornichon cucumbers and chilli



Krém z lokálních hub s makadamovými ořechy, měkkou Gorgonzolou a gelem z černého rybízu

Cream of local mushrooms with Macadamia nuts, soft Gorgonzola cheese and black currant



Tortellini plněné červenými krevetami s krémem z uzených paprik Piquillo, grilovanými broskvemi, liškami a pečenými piniovými ořechy

Tortellini filled with red prawns with cream of smoked Piquillo peppers, grilled peaches, chanterelles and baked pine nuts

Křupavé tiramisu | Crispy tiramisu

Menu servírujeme vždy pouze pro 1 osobu | Menu is served only for 1 person

Doporučené vinné párování | Suggested wine pairing

Hlavní chody | Main courses

160 g Steak z mléčného telecího karé s hlávkovým zelím, pyré z červeného miso, artyčoků a sušených rajčat s omáčkou z ostružin a vína Dolcetto d'Alba

Steak of milk veal carré with cabbage, puree of red miso, artichokes and sun dried tomatoes, with sauce of blackberries and Dolcetto d'Alba wine

645 Kč



Tortellini plněné červenými krevetami s krémem z uzených paprik Piquillo, grilovanými broskvemi, liškami a pečenými piniovými ořechy

Tortellini filled with red prawns with cream of smoked Piquillo peppers, grilled peaches, chanterelles and baked pine nuts

529 Kč

160 g Smuha královská připravovaná na páře zeleného čaje s omáčkou z kurkumy a yuzu, bazalkovým pyré s cuketami, wasabi a křupavou divokou brokolicí

Ombrina fillet prepared on green tea aroma with turmeric sauce with yuzu, wasabi – basil puree and crispy wild broccoli

699 Kč

Pappardelle „Puttanesca“ s ančovičkami, rajčaty San Marzano, kaparovými květy, olivami Taggiasca a citronem Sorrento

Pappardelle „Puttanesca“ with anchovies, San Marzano tomatoes, caper flowers, olives Taggiasca and Sorrento lemon

469 Kč

180 g Sous vide balotina z kuřecího prsa s fází z letního lanýže s rakvičkou plněnou celerovým pyré s jablky Granny Smith, špenátovým beurre blanc s lanýžovým aroma a Svatojánskými ořechy

Sous vide ballotine of chicken breast with summer truffle stuffing, crispy pastry filled with celery cream and Granny Smith apples, spinach beurre blanc with truffle aroma and St. John's nuts

565 Kč

Grilovaná marinovaná zelenina na sladkokyselo opálená ohněm, se šafránovou omáčkou z vína Verjus, svatojánskými ořechy a smaženou cibulí

Grilled marinated vegetables in sweet and sour style, burnt with the fire, saffron Verjus sauce, St. John's nuts and fried onion

445 Kč



Risotto s liškami a slanorožcem, grilovaným kozím sýrem glazovaným akátovým medem

Risotto with chanterelles and sea asparagus, grilled goat cheese glazed with acacia honey

459 Kč



Tomášem doporučená vína k degustačnímu menu

Tomás' recommended wines for degustation menu

1. Riesling Vom roten Schiefer, Clemens Busch, 2022, Mosela 199 Kč

2. Soave Classico, Vin Soave, Inama, 2023, Veneto 185 Kč

3. Grüner Veltliner Smaragd, Ried Liebenberg, J. Jamek, 2022, Wachau 385 Kč

4. Franciacorta Santus Rosé, Zero, 2018, Lombardia 315 Kč

vegetariánské jídlo (vegetarian) | bezlepkové jídlo (gluten free)