



PŘEDKRMY / ENTRÉES

Bryndza – marinovaná rebarbora – med – parmazánová sušenka – lískový ořech 270 Kč
Sheep cheese Bryndza – marinated rhubarb – honey – parmigiano crust – hazelnuts 270 CZK

Cuketovo-porkový krém – zakysaná smetana – kopr – česnekový olej 130 Kč
Zucchini and leek cream – sour cream – dill – garlic oil 130 CZK

HLAVNÍ CHODY / MAIN COURSES

Grilovaný chřest – holandská omáčka – pyré z rozinek a kapar – vlašský ořech 145 Kč
Grilled asparagus – hollandaise sauce – raisin and capers puree – walnuts 145 CZK

Sumec – lilkové pyré – baby špenát – mrkev – červený rybíz – rybí velouté 385 Kč
Cat-fish – eggplant – baby spinach and carrot – red currant – fish velouté 385 CZK

Kuřecí stehna – petržel kořen – celerové pyré – jablečková salsa – demi-glace 365 Kč
Chicken thighs – parsley root – celery puree – apple salsa – demi-glace 365 CZK

Rib eye steak – Bramborová kaše – Divoká brokolice – Beef demi-glace 795 Kč
Rib eye steak – Mash potatoes – Wild broccoli – Beef demi-glace 795 CZK

DEZERTY / DESSERTS

Makovec – meruňkový džem – citronový gel 135 Kč
Poppy seed cake – apricot jam – lemon gel 135 CZK

Angrešťový sorbet 70 Kč
Goose berries sorbet 70 CZK

Seznam alergenů na vyžádání u obsluhy. For list of allergens please ask your waiter.