



PŘEDKRMY / ENTRÉES

Dýňový krém – dýňové semínko – petrželový olej 165 Kč
Pumpkin creamy soup – pumpkin seed – parsley oil 165 CZK

Grilované špičaté zelí – farmářský sýr – hruška – uzená majonéza – restovaná hlíva 225 Kč
Grilled pointed cabbage – farm cheese – pear – smoked mayonnaise – roasted oyster mushroom 225 CZK

HLAVNÍ CHODY / MAIN COURSES

Beluga čočka – cornichones okurky – šalotka – vejce – řapíkatý celer 310 Kč
Beluga lentil – cornichones cucumber – shallot – egg – green celery 310 CZK

Smažený okun – mačkaný hrášek – citronový konfit – hranolky – zelené fazolky – tatarka 395 Kč
Fried nile perch – crushed pea – lemon confit – french fries – green beans – tartar sauce 395 CZK

Králíčí stehno – zeleninové ragú – baby cuketa – lišky – demi glace 385 Kč
Rabbit leg – vegetable ragout – baby courgette – chantarelles – demi glace 385 CZK

Flank steak – bramborová kaše – divoká brokolice – omáčka z červeného vína 690 Kč
Flank steak – mashed potatoes – wild broccoli – red wine sauce 690 CZK

DEZERTY / DESSERTS

Crème brûlée, lesní ovoce 145 Kč
Crème brûlée, forest fruit 145 CZK

Jahodový sorbet 70 Kč
Strawberry sorbet 70 CZK

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