



PŘEDKRMY / ENTRÉES

Celerový krém – nakládaný celer – lanýžový olej – pinie 145 Kč
Celeriac soup – pickled celeriac – truffle oil – pine nuts 145 CZK

Salát z baby mrkve – mrkvové pyré – chlebový crumble – nakládaná mrkev – kadeřávek 165 Kč
Baby carrot salad – carrot purée – bread crumble – pickled carrot – kale 165 CZK

HLAVNÍ CHODY / MAIN COURSES

Pečený lilek – bílé fazole – salát z bylinek – peperonata – petrželový olej 275 Kč
Roasted aubergine – white beans – herb salad – peperonata – parsley oil 275 CZK

Smažený okoun – hrášek – bramborová kaše – nakládaná kedlubna – ředkvičky – kaparová omáčka 375 Kč

Fried nile perch – peas – mashed potato – pickled kohlrabi – raddish – caper sauce 375 CZK

Husí prso – červené zelí – bramborový knedlík – rakytník – demi glace 395 Kč
Goose breast – red cabbage – potato dumpling – sea buckthorn – demi glace 395 CZK

Hovězí flank steak – bramborová kaše – divoká brokolice – demi glace 490 Kč
Beef flank steak – mashed potatoes – wild broccoli – demi glace 490 CZK

DEZERTY / DESSERTS

Choux, povidla, kořeněný karamel, maková ganáž, švestky 145 Kč
Choux, plum chutney, spiced caramel, poppyseed ganage, plums 145 CZK

Vegan dýňový koláč, hruškový sorbet, karamel 135 Kč
Vegan pumpkin pie, pear sorbet, caramel 135 CZK

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