



PŘEDKRMY / ENTRÉES

Cizrnová polévka – kořenová zelenina – zelené fazolky – hrášek 135 Kč

Chickpea soup – root vegetables – green beans – green peas 135 CZK

Marinovaná treska – citronový gel – černá rýže – pomelo – máta 185 Kč

Marinated cod fish – lemon gel – black rice – pomelo – mint 185 CZK

HLAVNÍ CHODY / MAIN COURSES

Kapustová rolka – brambory – nakládaná kapusta – kedlubnové zelí – smažené žampiony – houbová omáčka 285 Kč

Savoy cabbage roll – potatoes – pickled cabbage – kohlrabi – fried mushrooms – mushroom sauce 285 CZK

Smuha královská – lilkové pyré – nakládaná zelenina – kumquat – omáčka z bílého vína 395 Kč

Stone bass fillet – aubergine puree – pickled vegetables – kumquat – vin blanc sauce 395 CZK

Kuřecí roláda – kukuřice – česnekové pyré – kadeřávek – fava fazole – demi glace 365 Kč

Chicken roulade – sweetcorn – garlic puree – curly kale – fava beans – demi glace 365 CZK

Telecí svíčková – bramborová kaše – divoká brokolice – demi glace 695 Kč

Veal tenderloin – mashed potatoes – wild broccoli – demi glace 695 CZK

DEZERTY / DESSERTS

Veganský Sacher dort 145 Kč

Vegan Sacher cake 145 CZK

Banánové crème brûlée s crumble a pekanovými ořechy 135 Kč

Banana crème brûlée with crumble and pecan nuts 135 CZK

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