



PŘEDKRMY / ENTRÉES

Rajčatová polévka – fermentovaná rajčata – bazalka 145 Kč

Tomato soup – fermented tomatoes – basil 145 CZK

Bramborové suflé – mangold – artyčoky – máta 165 Kč

Potato soufflé – rainbow chard – artichokes – mint 165 CZK

HLAVNÍ CHODY / MAIN COURSES

Pečený celer – celerovo-oříškové pyré – nakládaný celer – jablečný kompot – jablečná omáčka s misem
275 Kč

Roasted celeriac – celeriac-hazelnut puree – pickled celeriac – apple compote – apple and miso sauce
275 CZK

Pstruh lososovitý – pečené zelí – shimeji – konfitované batáty – cibulové pyré – omáčka z kvašeného zelí
385 Kč

Salmon trout – roasted cabbage – shimeji – confit sweet potatoes – onion purée – fermented cabbage
sauce 385 CZK

Dušená vepřová líčka – pyré z červeného zelí – bramborová kaše – glazovaná mrkev – demi glace 365 Kč
Braised pork cheeks – red cabbage puree – mashed potatoes – glazed carrot – demi glace 365 CZK

Hovězí nízký roštěnec – bramborová kaše – divoká brokolice – demi glace 640 Kč

Beef sirloin – mashed potatoes – wild broccoli – demi glace 640 CZK

DEZERTY / DESSERTS

Baskický spálený cheesecake, vanilková namelaka, višně s griotkou 145 Kč

Basque burnt cheesecake, vanilla ganache, sour cherries 145 CZK

Vegan čokoládový mousse, hrušky, crumble 135 Kč

Vegan chocolate mousse, pears, crumble 135 CZK

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