



PŘEDKRMY / ENTRÉES

Krémová celerová polévka – hruška – krutóny – petrželový olej 135 Kč

Creamy celeriac soup – pear – croutons – parsley oil 135 CZK

Salát z pečené červené řepy – nakládaná červená řepa – burrata – vlašské ořechy – jablko 185 Kč

Salad from baked beetroot – pickled beetroot – burrata – walnuts – apple 185 CZK

HLAVNÍ CHODY / MAIN COURSES

Grilovaný pórek „flemish style“ – krémový vaječný salát – petržel – křupavá pohanka – čočkové velouté 255 Kč

Grilled leeks „flemish style“ – creamy egg salad – parsley – crispy buckwheat – lentil velouté 255 CZK

Candát – savojské zelí – brambory hasselback – nakládaná kedlubna – omáčka s kaviárem ze pstruha a pažitkou 395 Kč

Pike perch – savoy cabbage – hasselback potatoes – pickled kohlrabi – sauce with trout caviar and chive 395 CZK

Stařená vepřová kotleta – grep – květákové pyré s kari – granátové jablko – demi-glace 389 Kč

Dry aged pork loin – grapefruit – cauliflower-curry purée – pomegranate – demi-glace 389 CZK

Jehněčí kotletky – bramborová kaše – divoká brokolice – demi-glace s hořčicí 695 CZK

Rack of lamb – mashed potatoes – wild broccoli – demi-glace with mustard 695 CZK

DEZERTY / DESSERTS

Pražský koláč, makový krém, švestky, povidla 145 Kč

Prague cake, poppy seed cream, plums, plum jam 145 CZK

Veganské pistáciové tiramisu 135 Kč

Vegan pistachio tiramisu 135 CZK

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