



PŘEDKRMY / ENTRÉES

Kulajda – brambory – smažené vejce – koprový olej 145 Kč

„Kulajda“ soup – potatoes – fried egg – dill oil 145 CZK

Houbové parfait – kváskový chléb – cibulky – nakládané houby 165 Kč

Mushroom parfait – sourdough bread – onions – pickled mushrooms 165 CZK

HLAVNÍ CHODY / MAIN COURSES

Mrkvový řízek – nakládaná kedlubna – černý lanýž – mrkvové pyré – kedlubnové veluté 295 Kč

Carrot schnitzel – pickled kohlrabi – black truffle – carrot pureé – kohlrabi velouté 295 CZK

Treska – lilkové pyré – grilovaná okurka – lilková rolka – jablečný gel – citrusová omáčka 385 Kč

Cod fish – aubergine pureé – grilled cucurmer – aubergine roll – apple gel – citrus sauce 385 CZK

Supreme z perličky – bylinková krusta – kukuřičné pyré – grilovaná kukuřice – hrášek – demi-glace 375 Kč

Guinea fowl supreme – herb crust – corn pureé – grilled corn – green peas – demi-glace 375 CZK

Hovězí nízký roštěnec – bramborová kaše – divoká brokolice – telecí demi-glace 635 Kč

Beef sirloin – mashed potatoes – wild broccoli – veal demi-glace 635 CZK

DEZERTY / DESSERTS

Vanilkový mousse – malinový konfit – kaštanový cremeaux 145 Kč

Vanilla mousse – raspberry confit – chestnut cremeaux 145 CZK

Veganský sacher – meruňková marmeláda – vanilkový krém z bílé čokolády 135 Kč

Vegan sacher – apricot marmelade – vanilla and white chocolate cream 135 CZK

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