



PŘEDKRMY / ENTRÉES

Bramboračka – kořenová zelenina – lesní houby 135 Kč
„Bramboračka“ potato soup – root vegetables – wild mushrooms 135 CZK

Sezamová tarteletka – mrkvový tatarák – baby mrkev – nakládaná mrkev 155 Kč
Black sesame tartlet – carrot tartare – baby carrots – pickled carrots 155 CZK

HLAVNÍ CHODY / MAIN COURSES

Pečený celer – smažená pohanka – řeřicha – pohankové miso – zeleninový demi-glace 265 Kč
Salt-baked celeriac – fried buckwheat – garden cress – buckwheat miso – vegetable demi-glace 265 CZK

Smažený sumec – brokolicové pyré – edamame fazole – ananasová salsa 365 Kč
Fried catfish – broccoli purée – edamame beans – pineapple salsa 365 CZK

Jelítko duroc – jablečný kompot – smažená šalotka – bramborová kaše – demi-glace 360 Kč
Duroc blood sausage – apple compote – fried shallots – mashed potatoes – demi-glace 360 CZK

Jehněčí kotlety – gratinované brambory – divoká brokolice – demi-glace s hořčicí 695 Kč
Rack of lamb – potato gratin – wild broccoli – mustard demi-glace 695 CZK

DEZERTY / DESSERTS

Pistáciový dortík – malinový konfit – ganache z ruby čokolády – pistáciový crunch 145 Kč
Pistachio cake – raspberry confit – ruby chocolate ganache – pistachio crunch 145 CZK

„Crumble“ z hrušek a ostružin – zmrzlina s tonka fazolí 135 Kč
Pear and blackberry crumble – tonka bean ice cream 135 CZK