



## **Předkrmy / Entrées**

Cizrnová polévka – kořenová zelenina – rajčata – bazalka – zelené fazolky 125 Kč

Chickpea soup – root vegetables – tomatoes – basil – green beans 125 CZK

Kuskus – bílé fazole – estragonová majonéza – creme fraiche – sušený žloutek 145 Kč

Cous cous – white beans – tarragon mayonnaise – creme fraiche – dried egg yolk 145 CZK

## **Hlavní chody / Main courses**

Kapustová roláda – houbové ragú – plněné smrže – nakládané houby – zeleninový demi-glace 315 Kč

Savoy cabbage roulade – mushroom ragout – stuffed morrel mushrooms – pickled mushrooms – vegetable demi-glace 315 CZK

Pstruh lososovitý – brambory – citronový konfit – křepelčí vejce – koprová omáčka 385 Kč

Salmon trout – potatoes – lemon confit – quail egg – creamy dill sauce 385 CZK

Vepřová krkovička – špenátové pyré – zelená čočka – kořenová zelenina – lardo – demi-glace 365 Kč

Pork neck – spinach puree – green lentils – root vegetables – lard – demi-glace 365 CZK

Hovězí flank steak – pečené grenaille – divoká brokolice – omáčka chimichurri 465 Kč

Beef flank steak – roasted grenaille – wild broccoli – chimichurri sauce 465 CZK

## **Dezerty / Desserts**

Pavlova – espresso likér – kávová zmrzlina – ořechový gel – kakaový crumble 145 Kč

Pavlova – espresso liqueur – coffee ice-cream – blackberry gel – cocoa crumble 145 CZK

Vegan cheesecake – lesní ovoce 135 Kč

Vegan cheesecake – mix of forest fruit 135 CZK

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