



Předkrmy / Entrées

Krém z květáku a cibule – pohankové miso – nakládaná cibule – pečený květák – sezamový olej 125 Kč

Creamy cauliflower and onion soup – buckwheat miso – pickled onion – roasted cauliflower – sesame oil 125 CZK

Ceviche z pražmy – rajčatová voda – řapíkatý celer – rajčatová srdíčka – olivy 195 Kč

Sea bream ceviche – tomato water – green celery – tomato hearts – olives 195 CZK

Hlavní chody / Main courses

Pošírovaný bílý chřest – smažené vejce – nakládaný chřest – petržel – šampaňská omáčka 305 Kč

Poached white asparagus – fried egg – pickled asparagus – parsley – champagne sauce 305 CZK

Filet z okouníka – pommes anna – fenyklový salát – nakládaná rajčata – omáčka barigoule 385 Kč

Ocean perch fillet – pommes anna – fennel salad – pickled tomatoes – barigoule sauce 385 CZK

Kuřecí blanquette – smrž – hrášek – bramborová kaše – estragon 365 Kč

Chicken blanquette – morel mushrooms – green peas – mashed potatoes – tarragon 365 CZK

Jehněčí hřebínek – brambory hasselback – zelený chřest – jehněčí jus 695 Kč

Lamb rack – hasselback potato – green asparagus – lamb jus 695 CZK

Dezerty / Desserts

Pistáciový dort – pistáciový mousse – malinový konfit 145 Kč

Pistachio cake – pistachio mousse – raspberry confit 145 CZK

Vegan panna cotta – vanilka – ananasový kompot – limetková kůra 135 Kč

Vegan panna cotta – vanilla – pineapple compote – lime zest 135 CZK

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