



## **Předkrmy / Entrées**

Gazpacho – marinované papriky – bazalka – cherry rajčata – krutony 125 Kč

Gazpacho – marinated bell peppers – basil – cherry tomatoes – croutons 125 CZK

Barevná rajčata – rajčatový vinaigrette – burratina – bazalkový olej – rajčatový gel 185 Kč

Heirloom tomatoes – tomato vinaigrette – burratina – basil oil – tomato gel 185 CZK

## **Hlavní chody / Main courses**

Zelený a bílý chřest – hráškové pyré – omáčka ze smržů – edamame – fermentované ředkvičky 325 Kč

White and green asparagus – pea purée – morrel mushroom sauce – edamame – fermented radishes 325 CZK

Pstruh lososovitý – pyré z černé čočky – hlíva ústřičná – rajčata – omáčka z bílého vína 375 Kč

Salmon trout – beluga lentils purée – oyster mushrooms – tomatoes – white wine sauce 375 CZK

Vepřová pluma – konfitované brambory – kedlubnové zelí – mangold – krémová papriková omáčka 355 Kč

Pork pluma – confit potatoes – braised kohlrabi – rainbow chard – creamy paprika sauce 355 CZK

Humří raviola – pyré z bílého chřestu – kaviár ze pstruha – humří bisque 795 Kč

Lobster raviolo – white asparagus purée – salmon caviar – lobster bisque 795 CZK

## **Dezerty / Desserts**

Malinové tiramisu 145 Kč

Raspberry tiramisu 145 CZK

Veganský lískooříškový mousse – ostružinový sorbet – ostružiny – crumble 135 Kč

Vegan hazelnut moussee – blackberry sorbet – blackberries – crumble 135 CZK

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