



## **Předkrmy / Entrées**

Čočková polévka – kořenová zelenina – nakládané houby – petržel – krutony 125 Kč

Lentil soup – root vegetables – pickled mushrooms – parsley – croutons 125 CZK

Panzanella salát – meloun – rajčata – krutony – bazalka – citrón 155 Kč

Panzanella salad – melon – tomatoes – croutons – basil – lemon 155 CZK

## **Hlavní chody / Main courses**

Pečený květák – květákové pyré s kari – granátové jablko – česnekové květy – avokádo 285 Kč

Roasted cauliflower – curried cauliflower purée – pomegranate – garlic flowers – avocado 285 CZK

Smažený candát v pивní tempuře – grilovaná kukuřice – rajčatový salát – koprová omáčka 385 Kč

Beer tempura fried pike perch – grilled corn – tomato salad – dill sauce 385 CZK

Vepřový bůček – pečené medové brambory – okurkový salát – pražený sezam 365 Kč

Pork belly – honey roasted potatoes – cucumber salad – toasted sesame seeds 365 CZK

Humří raviola – pyré z bílého chřestu – kaviár ze pstruha – humří bisque 765 Kč

Lobster raviolo – white asparagus puree – salmon caviar – lobster bisque 765 CZK

## **Dezerty / Desserts**

Choux – ganáž s tužebníkem – jahodový gel – jahody 145 Kč

Choux – filipendula ganage – strawberry gel – strawberries 145 CZK

Veganský tvarohový dort – borůvkové coulis – borůvky 135 Kč

Vegan curd cake – blueberry coulis – blueberries 135 CZK

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