



B R A S S E R I E

Předkrmy / Entrées

Květákový krém – máta – limetka 125 Kč

Cauliflower soup – mint – lime 125 CZK

Marinovaná makrela – pažitková majonéza – rajčatová salsa – krutony 165 Kč

Marinated mackerel – chive mayonnaise – tomato salsa – croutons 165 CZK

Hovězí tatarák s majonézou z divokého česneku, kapary, křupavá brambora, tymiánová brioška 325 Kč

Beef tartare, wild garlic mayonnaise, capers, crispy potatoes and thyme brioche bun 325 CZK

Frisée salát s řepou, krémovým sýrem a chlebovými chipsy 220 Kč

Variation of beetroot & frisée salad with cream cheese, sourdough chips 220 CZK

Consommé z kukuřičného kuřete s plněným kuřecím křídélkem, hrášek, kořenová zelenina 195 Kč

Corn chicken consommé with filled chicken wing, sugar peas, root vegetable 195 CZK

Hlavní chody / Main courses

Houbové knedlíčky – hlíva ústřičná – houbová omáčka – vegetariánský demi glace 285 Kč

Mushrooms dumplings – oyster mushrooms – mushroom sauce – vegetarian demi glace 285 CZK

Grilovaný sumec – květákové pyré – marinované hrozny – medvědí česnek – rybí velouté 355 Kč

Grilled catfish – cauliflower puree – marinated grapes – wild garlic – fish velouté 355 CZK

Králičí hřbet – petrželové pyré – králičí kroketa – brusinky – hořčičná omáčka 365 Kč

Rabbit loin – parsley root puree – rabbit croquette – cranberries – mustard sauce 365 CZK

Hovězí flank steak – chřest – bramborová kaše – demi glace 465 Kč

Beef flank steak – green asparagus – mashed potatoes – demi glace 465 CZK

"Svíčková" Vepřová líčka na smetaně, Karlovarský knedlík – bramborový nok 565 Kč

"Svíčková" Slow braised pork cheeks, root vegetable cream sauce, potato & Carlsbad dumpling 565 CZK

Pečené, glazované karotky ve směsi ořechů a semínek, petrželové pesto, mrkvové pyré, ricotta 365 Kč

Baked & glazed carrots in spiced nut crumble, carrot purée, parsley pesto, ricotta 365 CZK

Dezerty / Desserts

Espresso pavlova – kávová zmrzlina – ostružinový gel – crumble – kávový likér 145 Kč

Espresso pavlova – coffee ice cream – blackberry gel – crumble – coffee liqueur 145 CZK

Veganský čokoládový mousse – jahodový konfit – choco crunch – jahody 135 Kč

Vegan chocolate mousse – confit strawberries – chocolate crunch – strawberries 135 CZK

Čokoládový tart s tonka fazolí, zmrzlina z mléčné čokolády, slaný karamel 235 Kč

Tonka bean chocolate tart, milk chocolate ice cream, salted caramel 235 CZK

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