



BRASSERIE

## PŘEDKRMY / ENTRÉES

Cibulové consommé – kořenová zelenina – petržel 125 Kč

Onion consommé – root vegetables – parsley 125 CZK

Lilkový tatarák – konfitovaná rajčata – nakládané lišky – dressing z pohankového misa – brioška 165 Kč  
Aubergine tartar – confit tomatoes – pickled chanterelles – buckwheat miso dressing – brioche 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

Pečený batát – jalapeño salsa – batátové pyrė – divoká brokolice – zakysaná smetana 245 Kč  
Roasted sweet potato – jalapeño salsa – sweet potato puree – wild broccoli – sour cream 245 CZK

Platýs – mandarinkový glaze – salsa z chilli a mandarinek – salát z brambor a fenyklu 385 Kč  
Plaice – mandarin glaze – clematine and chilli salsa – potato and fennel salad 385 CZK

Selečí kolínko – havajský bun – dijonská hořčice – okurka – červená cibule – ementál 345 Kč  
Suckling pig shank – Hawaiian bun – dijon mustard – cucumber – red onion – emmental cheese 345 CZK

Telecí rib-eye – divoká brokolice – bramborová kaše – demi glace 565 Kč  
Veal rib-eye – wild broccoli – mashed potatoes – demi glace 565 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 pyrė, ricotta 365 Kč  
Baked & glazed carrots in spiced nut crumble, carrot puree, parsley pesto, ricotta 365 CZK

## DEZERTY / DESSERTS

Čokoládové pavé – karamelizované pekanové ořechy – jahodový sorbet 145 Kč  
Chocolate pavé – caramelized pecan nuts – strawberry sorbet 145 CZK

Veganský vanilkový krém – malinový gel – crunch z bílé čokolády – sorbet z manga a mučenky 145 Kč  
Vegan vanilla cream – raspberry gel – white chocolate crunch – mango and passionfruit sorbet 145 CZK

Čokoládový tart s tonka fazolí, zmrzlina z mléčné čokolády, slaný caramel 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