

PŘEDKRMY

Kozí sýr ve vinném těstě

marinovaná červená řepa, rukola a balsamická redukce
240.-

Po domácku marinovaný losos sashimi

pyré z hrušky nashi, daikon salát, dresink ze zázvoru a granátového jablka
280.-

Ravioli s dušeným telecím líčkem

a vinnou omáčkou barolo
320.-

Prudce opečené mušle 🍷

houby shitake, dresink nam jin a křupavé kousky
šalotky, česneku a arašídů
340.-

Terinka z kachních foie gras

chutney z manga a citronové trávy, domácí briošky
370.-

Dušená chobotnice v omáčce livornese

opečený česnekový chléb
390.-

POLÉVKY

Krémová hrášková polévka

parmezánové tortelliny, křupavá šunka Iberico
230.-

Kuřecí polévka s kokosem a citrónovou trávou

teplé briošky z hub shitake
260.-

Bisque z humra a krevet 🍷

krevety a humr na másle, pikantní rouille
290.-

🍷 **Nejoblíbenější pokrm**

Všechny ceny jsou uvedeny v českých korunách a zahrnují DPH

HLAVNÍ JÍDLA

Zapečené cannelloni s lilkem

mozzarella, sušená rajčata, bazalkové pesto
380.-

Na pánvi pečené kuřátko na dva způsoby

kuřecí prsa pečená na pánvi a glazírovaná kuřecí stehna,
lanýžová omáčka, foie gras
420.-

Dušený jehněčí navarin

pastiňákové pyré a kořenová zelenina
580.-

Telecí žebírko a na pánvi pečená jatýrka 🍷

karamelizovaná cibule, lístky růžičkové kapusty a omáčka z portského vína
710.-

Filet z hovězího plemene Black Angus

celerové dauphinoise, dušená kadeřavá kapusta, jus z rýžového vína mirin
a červeného vína
820.-

Filet z lososa s křupavou kůrčičkou

smetanový pórek, zelený chřest
540.-

Filet z ryby Svatého Petra 🍷

petrželové rizoto, omáčka z mušlí a škeblí, glazírovaný černý kořen salsify
680.-

Grilovaný čerstvý humr

česnekovo-zázvorové máslo, křupavé bramborové nudličky,
míchaný zeleninový salát
1150.-

🍷 **Nejoblíbenější pokrm**

Všechny ceny jsou uvedeny v českých korunách a zahrnují DPH

SPECIALITY ŠÉFKUCHAŘE

Malajské kuřečí kari

chutney z manga, poppadom a dušená rýže
480.-

Kotelty ze selátka 🍷

s Balinéským kořením, křupavou kůžičkou,
dochucené sojovou omáčkou
520.-

Nasi goreng

Indonéská smažená rýže, krevety v tempuře, kuřečí satay,
smažené vejce a krevetové krekry
550.-

Křupavé krevety v pálivém těstíčku

citrónová tráva, křupavá smažená šalotka a česnek, chilli, kešu oříšky
a tamarindová glazura
590.-

Pečený filet z tresky

jarní cibulka, zázvor, houby shitake, bok choy a sojová omáčka
650.-

PŘÍLOHY

Hranolky

75.-

Nové brambory s máslem Café de Paris

80.-

Restovaný baby špenát

90,-

Bramborová kaše

95.-

Salát z rukoly a parmezánu 🍷

115.-

Máslový chřest

120.-

🍷 Nejoblíbenější pokrm

Všechny ceny jsou uvedeny v českých korunách a zahrnují DPH

DEZERTY A SÝRY

Tiramisu

krémové tiramisu s mandlovými sušenkami
190.-

Tvarohový dort „cheese cake“ s mučenkou

liči a zmrzlina z bílé čokolády
210.-

Vanilková Pannacotta

omáčka z červených pomerančů, salát z tropického ovoce
220.-

Schwarzwaldský višňový dort 🍷

marinované višně a pěna z tmavé čokolády
240.-

Tatin z čerstvých fíků

vanilkovo-jogurtový sorbet
260.-

Banánovo-čokoládový fondant

banánová zmrzlina
280.-

(Příprava tohoto dezertu trvá přibližně 15 minut. Děkujeme.)

Náš výběr ze sezónních sýrů

fíkové chutney, chléb se sušeným ovocem
320.-

🍷 Nejoblíbenější pokrm

Všechny ceny jsou uvedeny v českých korunách a zahrnují DPH