

PŘEDKRMY / STARTERS

Zadělávané drůbeží droby se šalvějí, pěna z blaťáckého zlata, bramborová placka
Poultry offal with sage, cheese foam, potatoe pancake
148,-

Pošírovaná křepelčí vajíčka na 63°C, redukce z Portského, slaninová pěna, chlebový chips
Poached quail egg, port wine reduction, bacon foam, bread chips
140,-

Kaštanová espuma, Foie Gras, slaninové brunoise, řapíkatý celer
Chestnut espuma, Foie Gras, bacon brunoise, celery
155,-

Ústřice z Bretaně, chlazený bramborovo-pórkový krém, okurka, gel z ginu, kaviár
Brittany oysters, Vichyssoise, cucumber, gin gel, caviar
165,-

Informace o alergenech, dle nařízení Evropského parlamentu a Rady EU č. 1169/2011, Vám na požádání poskytne personál restaurace.
Ceny jsou smluvní. Uvedené včetně DPH a v Kč.

POLÉVKY / SOUPS

Silný hovězí vývar, hovězí hrudí, kapusta, křen
Beef soup, beef meat, cabbage, horseradish
70,-

Krém z pečeného celeru, pesto z medvědího česneku, marinované houby Shimeji
Roasted celery cream soup, wild garlic pesto, marinated mushrooms Shimeji
60,-

SALÁTY / SALADS

Listový salát, pečená mrkev ve slámě, kozí sýr, ořechy v karamelu,
zázvorovo-medový dresink
Green leaves salad, roasted carrot, goat cheese, caramel nuts, dressing with ginger and honey
155,-

Listový salát s marinovaným lososem v řepovém nálevu, červená cibule, fazolové lusky,
jarní cibulka, ředkev, limetkový dresink
Green leaves salad, marinated salmon, red onions, green beans, radish, young onions, lime dressing
185,-

HLAVNÍ CHODY / MAIN COURSES

Pečený květák na másle, limetová kůra, houbové ragú, topinamburové pyré,
holandská omáčka

Baked cauliflower, lime peel, mushrooms ragout, Jerusalem artichoke, Hollandaise sauce
208,-

Kohout z farmy Hradištko na červeném víně, pečená cibulka, mladý pórek, marinované
houby Shimeji, cibulové pyré

Rooster with wine sauce, roasted onions, young leek, marinated mushrooms, onions puree
230,-

Zauzený vepřový bůček, fenykl, ibišek, konfitovaný česnek, jablko, omáčka z černého piva

Smoked pork belly, fennel, hibiscus, garlic confit, apple, black beer sauce
258,-

Vyuzená dančí kýta, topinamburové pyré, pancetta, kapusta, křen,
omáčka z červeného rybízu

Smoked fallow-deer, Jerusalem artichoke puree, pancetta, cabbage, horseradish, red currant sauce
385,-

Králičí variace, Foie Gras, medvědí česnek, hořčičné semínko, petrželové pyré, omáčka
z cherry a hořčice

Rabbit variation, Foie Gras, wild garlic, mustard seed, parsley puree, cherry and mustard sauce
338,-

HLAVNÍ CHODY / MAIN COURSES

Filet z candáta, sabayone ze sektu, květák, kerblík, kaviár
Zander fish, wine sabayone, cauliflower, chervil, caviar
298,-

Vepřová kotleta s kostí, ragú z bílých fazolí, chorizo, pyré z pečených paprik
Pork chop, beans ragout, chorizo, roasted paprika puree
325,-

Stařená hovězí nízká roštěná 45 dní suchou metodou, krusta z morkové kosti, bramborový fondant, lanýžová espuma, zauzená baby mrkev, omáčka z vína Madeira
Beef matured striploin, marrowbone crust, potatoes fondant, truffle espuma, smoked baby carrot, Madeira wine sauce
398,-

Ke každému hlavnímu chodu se podává ručně šlehaná bramborová kaše z odrůdy Bernina, která pochází

z firmy



We serve our homemade potatoe puree to all main courses.

DEZERTY / DESSERTS

Pošírovaná hruška v bílém víně, ořechová sušenka, žloutkový krém

Poached pear in white wine, nuts cookies, yolk cream

125,-

Kynuté buchtičky plněné mákem, rozinky, rumová pěna

Breaded buns filled with poppy seed, raisins, rum foam

145,-