

5 chodové degustační menu / 5 courses degustation menu / od / from 1740,- Kč

Carpaccio z marinovaného candáta s křenem, lipovým květem, okurkou a šafránem
Pike perch carpaccio with horseradish cream, linden, cucumber and saffron
385,-Kč

**Tartar z chobotnice s okurkou, chilli, koriandrem,, citrusy,
nakládanou paprikou a sušenými rajčaty**
*Tartar of octopus with cucumber, coriander, citrus fruits,
pickled peppers and sun dried tomato*
455,-Kč

Polévka z bílého chřestů s vejcem 63° C a slaninou
Cream of white asparagus with egg 63°C, and guanciale
275,-Kč

Rizoto s bílým chřestem, bazalkovým semínkem a mušlemi sv. Jakuba
Risotto with white asparagus, basil seeds and marinated scallops
595,-Kč

**Ragú z králíka s bramborovými noky, divokou brokolicí
a omáčkou z gorgonzoly**
Rabbit ragout with potato gnocchi, wild broccoli and gorgonzola sauce
395,-Kč

**Grilovaný halibut s marinovanými rajčaty, koriandrem, pomeranči,
likovým krémem a olivami**
*Grilled halibut with marinated tomato, coriander, oranges,
eggplant cream and olives*
825,- Kč

**Grilovaná roláda z jehněčího hřbetu se šafránovým krémem,
borůvkami s citrusy a mandlovou omáčkou**
*Grilled roulade from loin of rack of lamb with saffron cream,
blueberries with citrus fruits and almonds sauce*
795,-Kč

**Telecí svíčková s bílým chřestem, lesními houbami,
hráškovým krémem a foie gras omáčkou**
*Grilled veal tenderloin with white asparagus, wild mushrooms,
green pea cream and foie gras sauce*
795,-Kč

**Italská babà s nakládaným angreštem, zeleným jablkem, mátou, rebarborou a
vanilkovým krémem**
*Italian babà with pickled gooseberry, green apple, mint,
rhubarb and vanilla cream*
285,- Kč