

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

**Tartar z červených krevet a mušlí svatého jakuba s fazolkami,  
tamarilem, wasabi, šafránem a fíky**  
*Red prawns tartar and scallops with green beans, tamarillo, wasabi, saffron and figs*  
**595,- 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**

**Dýňová polévka se srnčím ragú a kaštiny**  
*Pumpkin cream soup with venison ragout and chestnuts*  
**265,-Kč**

**Rizoto nero s mušlí svatého Jakuba a rajčaty**  
*Risotto nero with scallops and tomato*  
**695,-Kč**

**Grilovaný mořský d'as s kalamáry, šafránovou - yuzu omáčkou,  
mučenkou a císařským luskem**  
*Grilled monkfish with calamari, saffron - yuzu sauce, passionfruit and mangetout*  
**895,- Kč**

**Grilovaný steak z U.S. nízké roštěné s hříbký, liškami a divokou brokolicí**  
*Grilled U.S. sirloin with ceps, chanterelles and wild broccoli*  
**495,-Kč / za 100g**

**Grilované bažantí prso s pečeným celerem, kaštiny,  
rakytníkem, rybízem a divoým květákem**  
*Grilled breast of pheasant with baked root celery, chestnuts,  
sea buckthorn, redcurrant and wild cauliflower*  
**485,- Kč**

**Máslový éclair s ořechovým krémem, švestkami, fíky,  
bílým mákem a vanilkovou zmrzlinou**  
*Butter éclair with walnuts cream, plums, figs,  
white poppy seeds and vanilla icecream*  
**285,- Kč**

**Žemlovka / Traditional apple bread pudding " Žemlovka " 185,- Kč**

**Pralinka ks / Praline 45 Kč / pc**

**Výběr sýrů / Selection of cheese 285,- Kč**