



Menu

Každý den pro Vás připravujeme speciality.

Every day we prepare specials for you.

Vemte si Vaši oblíbenou láhev vína s sebou domů s 20% slevou.

Take the bottle of wine you like home with you with 20% of discount.

Prosím, zeptejte se naší obsluhy na alergený obsažené v jídle.

Please ask your waiter for allergy details about our dish.

**Rádi pro Vás připravíme vegetariánské, bezlepkové
nebo bezlaktókové degustační menu.**

We warmly welcome all vegetarians,
gluten or lactose intolerants with special tasting menu.

Degustační menu / Degustation menu

4 chodové / courses	od / from 1 550 Kč
5 chodové / courses	od / from 1 740 Kč
6 chodové / courses	od / from 1 900 Kč
7 chodové / courses	od / from 2 150 Kč
11 chodové / courses	od / from 2 770 Kč
4 chodové / courses s doporučeným vínem / with wine pairing	od / from 2 100 Kč
5 chodové / courses s doporučeným vínem / with wine pairing	od / from 2 500 Kč
6 chodové / courses s doporučeným vínem / with wine pairing	od / from 2 850 Kč
7 chodové / courses s doporučeným vínem / with wine pairing	od / from 3 300 Kč
11 chodové / courses s doporučeným vínem / with wine pairing	od / from 5 350 Kč

Chuťovky / Bites

Marinované olivy Marinated olives	180 Kč
Sušená šunka z Bergama Prosciutto from Bergamo	265 Kč
Výběr salámů Selection of salami	285 Kč
Výběr sýrů Selection of cheese	285 Kč

Každý den pro Vás připravujeme speciality.
Every day we prepare specials for you.

Předkrmy / Starters

Hovězí tatarák s černým lanýžem a mandlovým krémem Beef tartare with black truffle and almond cream	395 Kč
Křupavé krevety s pečenými paprikami, bazalkou a šafránovými krémem Crispy tiger prawns with baked peppers, basil and saffron sauce	425 Kč
Uzený úhoř s libečkovým krémem a teplým žloutkem Smoked eel with lovage cream and warm egg yolk	365 Kč
Salát s hovězím masem, koriandrem, meruňkami a mandlemi Salad with beef, coriander, apricot and almonds	395 Kč
Pečená foie gras hroznovým vínem, zázvorem, ovocným chlebem a lískovým oříškem a borůvkami Pan fried foie gras with grapes, ginger, fruit bread, hazelnut and blueberries	675 Kč

Speciality MG restaurace / MG specialities

(doporučeno pro dvě osoby / recommended for two persons)

Výběr z mořských plodů s rajčaty, sušenými olivami a opečeným chlebem (chobotnice, mušle sv. Jakuba, kalamáry, krevety) Selection of seafood with tomatoes, sun-dried olives and toasted bread (octopus, scallops, calamari, prawns)	440 g / 1 950 Kč
---	------------------

(doporučeno pro dvě osoby / recommended for two persons)

Mořský jazyk s lanýžovou omáčkou a bramborovou kaší Dover sole with black truffle sauce and mashed potatoes	100 g / 355 Kč
Grilovaná chobotnice s černou fregolou sardou, rajčaty, bazalkou a pistáciemi Grilled octopus with nero fregola sarda, tomatoes, basil and pistachio	850 Kč
Grilovaný hovězí steak ze svíčkové s foie gras, bramborovým pyré a omáčkou z černých lanýžů Grilled beef tenderloin steak with foie gras, potato purée and black truffle sauce	1 250 Kč
Grilovaný srnčí hřbet s rebarborou, fíky, divokou brokolicí, pistáciovým krémem a perníkovou omáčkou Grilled loin of venison with rhubarb, figs, wild broccoli, pistachio cream and gingerbread sauce	825 Kč

Dezerty / Desserts

Čokoládový dort s meruňkou a zmrzlinou z mořské soli Chocolate cake with apricot and sea-salt ice cream	275 Kč
MG sorbety a zmrzliny – 1 kopeček MG sorbets and ice cream – 1 scoop	85 Kč
Pralinka / Praline	45 Kč / ks / pc
Výběr sýrů / Selection of cheese	285 Kč

Káva / Coffee

Čerstvě mletá káva v naší restauraci je přírodní Arabikou, pochází přímo z rukodělné pražírny Jamajské kávy Giovanniho Erbisti z Verony (1947).
Coffee in our restaurant is freshly ground natural Arabica, directly imported from roaster Jamaica coffee of Giovanni Erbisti from Verona (1947).

Espresso	60 Kč
Dvojité espresso Double espresso	85 Kč
Americká káva American coffee	85 Kč
Cappuccino	85 Kč
Latté macchiato	85 Kč
Ledová káva Ice coffee	95 Kč