

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

Tartar ze žlutoploutvého tuňáka s jackfruitem, kimchi, mangem a papayou
Tartare of yellow fine tuna with jackfruits, kimchi, mango and papaya
465,- Kč

Polévka z pravých hříbků se srnčím ragú a kaštany
Ceps creamy soup with venison ragout and chestnuts
285,- Kč

Králičí ragú s bramborovými noky, divokou brokolicí a gorgonzola fondue
Rabbit ragout with potato gnocchi, wild broccoli and gorgonzola sauce
425,- Kč

Grilovaná treska s rizotem z divoké brokolice a křupavou brokolicí
Grilled cod fish with wild broccoli risotto and crispy wild broccoli
825,- Kč

Grilovaná telecí svíčková se smrži, omáčkou z foie gras a rýžovou krocketou se slaninou
Grilled veal tenderlion with morels, foie gras sauce and rice croquette with lardo
785,- Kč

Grilovaný jehněčí hřbet s cuketovo - kapustovou mostardou, mrkví, lékořicovou omáčkou a krocketou
Grilled loin of lamb with zucchini - cale mostarda, carrots, licorice sauce and croquets
875,- Kč

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

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

Pralinka ks / Praline 45,- Kč / pc

Výběr sýrů / Selection of cheese 285,- Kč

Marinovaná hruška se skořicovo-arašídovo-jogurtovou zmrzlinou, praženými arašidy a drobenkou
Marinated pears with yogurth-peanuts-cinnamon icecream, roasted peanuts and crumble
245,- Kč