

5 chodové degustační menu / 5 courses de gustation menu / od / from 1790,- Kč

**Tartar ze žlutoploutvitého tuňáka a chobotnice s jackfruitem,
kimchi, mangem, papayou a wasabi**

**Tartare of yellow fine tuna and octopus with jackfruits,
kimchi, mango, papaya and wasabi**

465,- Kč

Polévka z pečené dýně se srnčím ragú a kaštany

Pumpkin soup with venison ragout and chestnuts

285,- Kč

Rizoto nero s mušlí svatého Jakuba, pistáciemi, rajčaty a mořskými řasy

Risotto nero with scallops, pistachio, tomato and seaweed

725,-Kč

Mořský jazyk s lanýžovou omáčkou a bramborovou kaší

Dover sole with black truffle sauce and mashed potato

100 g / 355 Kč / 800 -1000 g /

**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 / 1620 Kč

Grilovaná treska se šafránovou omáčkou, ústřicí a brokolicovou kapustou

Grilled cod with saffron sauce, oyster and broccoli cabbage

825,- Kč

**Grilované selátko s libečkovým krémem,
salátem z bílého zelí a omáčkou z římského kmínu**

Venison goulash with potato - bread dumplings and borettane onions and horseradish

395,- Kč

**Grilovaná telecí svíčková se smrží,
omáčkou z foie gras a černým kořenem**

Grilled veal tenderlion with morels, foie gras sauce and salsify cream

785,- Kč

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

Marinové fíky a švestky s ořechovým krémem, vanilkovou zmrzlinou a bílým mákem

Marinated figs and plums with walnuts cream, vanila icecream and white poppy seeds

285,- Kč