



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

**Speciality / Specialities**

*Tatarák z kranase Ikejime papajou, pomerančem, chilli a bílým chřestem*  
*Amberjack Ikejime tartar with papaya, oranges, chilli and white asparagus*  
**485,- Kč**

*Chřestová polévka s tatarákem z krevet a slaninou*  
*White asparagus soup with prawns tartar and crispy bacon*  
**295,- Kč**

*Mořský jazyk s lanýžovou omáčkou a bramborovou kaší*  
*Dover sole with black truffle sauce and mashed potato*  
**100 g / 355,- Kč / 1000 -1200 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 / 1920,- Kč**

*Grilovaná telecí svíčková s bílým chřestem, béarnskou omáčkou a smrži*  
*Grilled lveal tenderloin with white asparagus, béarnaise sauce and morels*  
**785,- Kč**

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

*Nakládaná rebarbora s babà z neapole, mátou, jahodovou a vanilkovou zmrzlinou*  
*Marinated rhubarb babà with mint, strawberry and vanilla ice cream*  
**285,- Kč**