



PŘEDKRMY / ENTRÉES

Dýňový tatarák – dýňové semínko – pažitka – sezamová tartaletka – nakládaná řepa 155 Kč

Pumpkin tartar – pumpkin seeds – chives – sesame tartalet – pickled beetroot 155 CZK

Kukuřičný krém – koriandr – popcorn 145 Kč

Creamy corn soup – cilantro – popcorn 145 CZK

HLAVNÍ CHODY / MAIN COURSES

Krémová černá rýže – lilkové pyré – chipsy z černé rýže – hlíva královská – kopr 295 Kč

Creamy black rice – aubergine purée – black rice crackers – king oyster mushroom – dill 295 CZK

Rybí chowder – siven – brambory – nakládaná zelenina – mix divokých bylinek 375 Kč

Fish chowder – arctic char – potatoes – pickled vegetable – mix of wild herbs 375 CZK

Konfitované králičí stehno – černý kořen – petrželové pyré – špek – nakládané houby – demi glace 385 Kč

Confit rabbit leg – poached salsify – parsnip puree – speck – pickled mushrooms – demi glace 385 CZK

Hovězí flank roštěnec – bramborová kaše – divoká brokolice – demi glace 480 Kč

Beef flank steak – mashed potatoes – wild broccoli – demi glace 480 CZK

DEZERTY / DESSERTS

“Brambora“, kakaový krém, marcipán, višňová zmrzlina 145 Kč

“Potato cake“, cocoa cream, marzipan, cherries ice cream 145 CZK

Sorbet z černého rybízu 70 Kč

Blackcurrant sorbet 70 CZK

Seznam alergenů na vyžádání u obsluhy. For list of allergens please ask your waiter.