



PŘEDKRMY / ENTRÉES

Studená polévka z řepy – vlašské ořechy – hořčičné semínko – kopr 135 Kč

Cold beetroot soup – walnuts – mustard seeds – dill 135 CZK

Zelený chřest – ricotta – pistáciová salsa – marinované jahody – petrželový olej 159 Kč

Green asparagus – ricotta – pistachio salsa – marinated strawberries – parsley oil 159 CZK

HLAVNÍ CHODY / MAIN COURSES

Marinovaná ředkev – miso – shitake – mangold – kapary – zeleninový demi glace 305 Kč

Marinated daikon – miso – shitake – rainbow chard – vegetable demi glace 305 CZK

Siven – jalapeño salsa – batát – jarní cibulka – křupavá šalotka – rybí veluté 395 Kč

Arctic char – jalapeño salsa – sweet potato – spring onion – crispy shallots – fish velouté 395 CZK

Kuřecí stehno – petrželové pyré – bílý chřest – smrže – kuřecí demi glace 380 Kč

Chicken leg – parsley puree – white asparagus – morrels – chicken demi glace 380 CZK

Telecí rib eye – bramborová kaše s medvědí česnekem – grilovaný chřest – demi glace 660 Kč

Veal rib eye – mashed potatoes with wild garlic – grilled asparagus – demi glace 660 CZK

DEZERTY / DESSERTS

Citronový koláč, chřest, vanilka – 145 Kč

Lemon tart, asparagus, vanilla – 145 CZK

Rooibos sorbet – 70 Kč

Rooibos sorbet – 70 CZK

NÁPOJE / DRINKS

Crodino 95 CZK

Rosé sparkling tea, Firmenich, AT 179 CZK

Domácí limonáda / homemade lemonade 85 CZK

Grüner Silvaner Trocken, Knewitz, DE 179 CZK

Cabernet Sauvignon, Ca di Rajo, IT 179 CZK

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