



## PŘEDKRMY / ENTRÉES

Batátový krém – petrželové pesto – pistácie – nakládaná petržel 135 Kč  
Sweet potato soup – parsley pesto – pistachio – pickled parsley 135 CZK

Houbové parfait – grilované shitake – nakládaná ředkev – kváskový krekr 155 Kč  
Mushroom parfait – grilled shitake – pickled white radish – sourdough cracker 155 CZK

## HLAVNÍ CHODY / MAIN COURSES

Brambory v popelu – šlehaný tvaroh – bylinkové máslo – smažené houby – nakládaný květák 285 Kč  
Potatoes in ash – whipped curd – herb butter – fried mushrooms – pickled cauliflower 285 CZK

Pstruh lososovitý – mandarinkové glazé – teplý zeleninový salát – ančovičky – lilkové pyrė 375 Kč  
Salmon trout – clementine glaze – warm vegetable salad – anchovies – aubergine puree 375 CZK

Smažené kuřecí stehno – kedlubnové zelí – česnekové pyrė s medem – kadeřávek – lanýžový demi-glace 369 Kč

Fried chicken leg – kohlrabi sour cabbage – garlic & honey puree – curly kale – truffle demi-glace 369 CZK

Hovězí svíčková – bramborová kaše – zelené fazolky – demi glace 790 Kč  
Beef tenderloin – mashed potatoes – green beans – demi glace 790 CZK

## DEZERTY / DESSERTS

Matcha blondie, vanilka, citronový krém, marakuja 145 Kč  
Matcha blondie, vanilla, lemon curd, passionfruit 145 CZK

Vanilková zmrzlina 70 Kč  
Vanilla ice-cream 70 CZK

## NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE / NON-ALCOHOLIC 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.