



PŘEDKRMY / ENTRÉES

Hráškový hummus – hrášek – máta – burrata – lískový ořech 145 Kč

Pea hummus – pea – mint – burrata – hazelnuts 145 CZK

Cuketový krém – zakysaná smetana – kopr 130 Kč

Zucchini creamy soup – sour cream – dill 130 CZK

HLAVNÍ CHODY / MAIN COURSES

Bílé fazole – rajčatové concassé – grilovaná cuketa – pečená cherry rajčata – jalapeño remuláda 275 Kč

White beans – tomato concassé – grilled zucchini – baked cherry tomatoes – jalapeño remulade 275 CZK

Treska – kedlubnové pyrė – marinovaná řepa – pečená řepa – kapary – rybí velouté 395 Kč

Cod – kohlrabi purée – marinated beetroot – baked beetroot – capers – fish velouté 395 CZK

Vepřová krkovička – beluga čočka – kořenová zelenina – grilované zelí – jablka – demi glace 375 Kč

Pork neck – beluga lentil – root vegetable – grilled cabbage – apples – demi galce 375 CZK

Hovězí svíčková – bramborová kaše – divoká brokolice – demi glace 895 Kč

Beef loin – mash potatoes – wild broccoli – demi glace 895 CZK

DEZERTY / DESSERTS

Karamelový větrník 135 Kč

Caramel choux „větrník“ 135 CZK

Jahodový sorbet 70 Kč

Strawberry sorbet 70 CZK

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