



PŘEDKRMY / ENTRÉES

Kedlubnová polévka – konfitovaná rajčata – bazalka – nakládaná kedlubna 135 Kč

Kohlrabi soup – confit tomato – basil – pickled kohlrabi 135 CZK

Marinovaná hlíva královská – uzená majonéza – karamelizovaná cibule – nakládaná ředkev – černý lanýž 179 Kč

Marinated king oyster mushroom – smoked mayo – caramelized onion – pickled daikon – black truffle 179 CZK

HLAVNÍ CHODY / MAIN COURSES

Pečená řepa – kozí sýr – lískové ořechy – pyré z řepy – fava fazole – bylinkový dressing 295 Kč
Roasted beetroot – goat cheese – hazelnuts – beetroot puree – fava beans – herb dressing 295 CZK

Štikozubec – cuketové pyré – nakládaná cuketa – chips z černé rýže – kaviár ze pstruha – rybí veluté 385 Kč

Hake – courgette puree – pickled courgette – black rice cracker – trout roe – fish velouté 385 CZK

Ragú z divočáka – topinamburové pyré – nakládaná cibule – grilovaná hlíva – hořčičné semínko 389 Kč
Wild boar ragout – sunchoke puree – pickled onions – grilled oyster mushroom – mustard seeds 389 CZK

Hovězí rump steak – bramborová kaše – zelené fazolky – demi glace 590 Kč
Beef rump steak – mashed potatoes – green beans – demi glace 590 CZK

DEZERTY / DESSERTS

Pekanový brownie, banánová zmrzlina, kořeněný karamel – 155 Kč
Pecan brownie, banana ice-cream, spiced caramel – 155 CZK

Hruškový sorbet – 70 Kč
Pear sorbet – 70 CZK

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE / NON-ALCOHOLIC DRINKS

Crodino 95 CZK
Rosé sparkling tea, Firmenich, AT 179 CZK
Domácí limonáda / homemade lemonade 85 CZK

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