



## PŘEDKRMY / ENTRÉES

Kaštanový krém – máslová dýně – muškát – pažitka 145 Kč  
Chestnut cream soup – butternut squash – nutmeg – chives 145 CZK

Houbové parfait – hnědé žampiony – nakládané houby – kváskový chléb 165 Kč  
Mushroom parfait – truffle – chestnut mushrooms – pickled mushrooms – sourdough bread 165 CZK

## HLAVNÍ CHODY / MAIN COURSES

Bylinkové špecle – kabocho dýně – crème fraîche– kořeněné dýňové semínko – kopr 295 Kč  
Herb spätzle – kabocho pumpkin – crème fraîche– spiced pumpkin seeds – dill 295 CZK

Okouník – rybí polévka – rajčata – olivy – zelenina – bazalka 375 Kč  
Ocean perch – fish broth – tomatoes – olives – vegetables – basil 375 CZK

Smažená vepřová kotleta – topinamburové ragů – fenykl – česnekové pyré – demi glace 395 Kč  
Fried pork loin – sunchoke ragout – fennel – garlic puree – demi glace 395 CZK

Hovězí flank steak – bramborová kaše – divoká brokolice – demi glace 490 Kč  
Beef flank steak – mashed potatoes – wild broccoli – demi glace 490 CZK

## DEZERTY / DESSERTS

Tiramisu 160 Kč  
Tiramisu 160 CZK

Grepový sorbet 70 Kč  
Grapefruit sorbet 70 CZK

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