

Předkrmy/ Starters

Salát z červené řepy s kozím sýrem a dýňovými semínky <i>Beet-root Salad with Goat Cheese and Pumpkin Seeds</i>	170,- CZK
Tygrí krevety s pečeným rajčetem a zázvorovo-česnekovou omáčkou <i>Tiger Prawns with roasted Tomato and Ginger-garlic Sauce</i>	210,- CZK
Směs trhaných zelených salátů s pečeným kozím sýrem a pomerančovým přelivem <i>Mixed Green Salads Leaves with baked Goat Cheese and Orange Sauce</i>	170,- CZK
Tartar z norského lososa s lehkým rukolovým salátkem a pečeným toastem <i>Tartare of Norwegian Salmon with a Rocket Salad and roasted Toast</i>	140,- CZK
“Insalata Tricolore“ salát s buffalo mozzarellou, avokádem a rajčaty <i>“Insalata Tricolore“ Salad with Buffalo Mozzarella Cheese, Avocado and Tomatoes</i>	150,- CZK
Carpaccio z brazilské svíčkové s chilli dressingem, rukolou a parmazánem <i>Brazilian Beef Carpaccio with Chilli Dressing, Rocket Salad and Parmesan Cheese</i>	190,- CZK

Polévky / Soups

Silný hovězí vývar z oháňky se zeleninou a širokou nudlí <i>Double Beef-tail Consommé with Vegetable and Wide Noodles</i>	80,- CZK
Jarní krémová polévka s pošírovaným křepelčím vejcem <i>Spring Creamy Soup with poached Quail Egg</i>	80,- CZK

Česká kuchyně / Czech Cuisine

Hovězí guláš z pravé svíčkové s vídeňskou cibulkou a špekovým knedlíkem <i>Traditional Sirloin Beef Goulash with baked Onion and Bacon Dumpling</i> Sommelier tip: Rulandské modré, late harvest dry, Czech Republic Moravia	420,- CZK
Pečená kachna s variací knedlíků, červeným medovým a bílým vinným zelím <i>Roasted Duck with variation of Dumplings, Red and White Cabbage</i>	350,- CZK

Hlavní chody / *Main Courses*

Tagliatelle s grilovanou zeleninou, smetanovou omáčkou a bylinkovým pestem

Tagliatelle with grilled Vegetace, creamy Sauce and Basil Pesto

250,- CZK

Sommelier tip: Chardonnay, dry, Czech Republic Moravia

Jehněčí kolínko špikované česnekem na lůžku z listového špenátu s bramborovým gratinem

Roasted Knuckle of Lamb stuffed with Garlic on a Bed of Spinach Leaves and Gratinated Potato

360,- CZK

Grilované kuřecí prso podávané s tygří krevetou, brambory grenaille a dušenou zeleninou

Grilled Chicken Breast with Tiger Prawn, Grenaille Potato and steamed Vegetable

320,- CZK

(vhodné pro bezlepkovou dietu/ suitable for a gluten-free diet)

Pečený králíčí hřbet s perkeltem z hlívy ústříčné a špenátové noky

Roasted Saddle of Rabbit with Oyster Mushroom Perkelt and Spinach Gnocchi

330,- CZK

Grilovaný candát se štouchaným bramborem a nakládanou dýní

Grilled Pikeperch with mashed Potatoes and canned Pumpkin

380,- CZK

Sommelier tip: Sauvignon, late harvest dry, Czech Republic Moravia

Bístek z hovězí svíčkové obalený v tyrolském špeku, podávaný blanširovanou zeleninou

Beefsteak of Sirloin Beef wrapped in Tyrolean Bacon and served with blanched Vegetables

550,- CZK

Sommelier tip: La Minga Cabernet Sauvignon - Merlot, cuvée dry, Chile Valle Central

Dezerty / *Desserts*

Vanilková Panna Cotta s drobně sekanými jahodami

Vanilla Panna Cotta with chopped Strawberries

110,- CZK

Domácí hruškovo-rebarborový závin s limetkovým sorbetem

Home-made Pear Rhubarb Pie with Lime Sorbet

110,- CZK

Výběr sorbetů dle denní nabídky

Sorbets of the Day Selection

110,- CZK

Čokoládový mousse

Chocolate Mousse

110,- CZK