



## Předkrmy | Starters

70 g Hovězí tatarák z vyzrálého krku IBP s krémem z vařeného žloutku, rýžovými chipsy, chilli a okurkami Cornichons

*Beef tartare of aged neck with creamy egg yolk, rice chips, Cornichon cucumbers and chilli*

375 Kč



Mozaika z tresky připravovaná sous vide na 47° s exotickým kořením, gazpachem z pomerančů, kaviárem ze pstruha a bylinkovým olejem

*Mosaic of cod fish prepared sous vide on 47° with exotic spices, gazpacho of oranges, trout caviar and herb oil*

399 Kč



Salát z divokých bylin s našim kompotem z broskví, pečenými uzenými mandlemi, sýrem burrata a bezovým dresinkem

*Salad of wild herbs with our peach compote, smoked almonds, Burrata cheese and elderflower dressing*

285 Kč



Semolinová bruschetta s barevnými rajčaty, buvolí mozzarellou a jahodami

*Semolina bruschetta with colorful tomatoes, strawberries and buffalo mozzarella*

275 Kč



70 g Tatarák z tuňáka s restovaným černým sezamem, čerstvými ředkvičkami, krémem z avokáda a mučenkou

*Tuna tartare with black sesame, radish and avocado cream with passion fruit*

425 Kč



## Polévky | Soups

Krém z lokálních hub s makadamovými ořechy, měkkou Gorgonzolou a gelem z černého rybízu

*Cream of local mushrooms with Macadamia nuts, soft Gorgonzola cheese and black currant*

199 Kč



Hovězí vývar s kořenovou zeleninou, trhancem se sýrem Asiago a lanýžovým olejem

*Broth of beef ribs with root vegetables, Asiago cheese pancake and truffle oil*

189 Kč

## Doporučený výběr Tomáše Černého | Our chef's choice | 1199 Kč

70 g Hovězí tatarák z vyzrálého krku IBP s krémem z vařeného žloutku, rýžovými chipsy, chilli a okurkami Cornichons

*Beef tartare of aged neck with creamy egg yolk, rice chips, Cornichon cucumbers and chilli*



Krém z lokálních hub s makadamovými ořechy, měkkou Gorgonzolou a gelem z černého rybízu

*Cream of local mushrooms with Macadamia nuts, soft Gorgonzola cheese and black currant*



Ravioly plněné buvolí mozzarellou s liškami, restovanými červenými krevetami, grilovanými broskvemi, piniemi a krémem z Piquillo papriček

*Ravioli filled with buffalo mozzarella with chanterelles, sautéed red prawns, grilled peach, pine nuts and cream of Piquillo peppers*

Křupavé tiramisu | Crispy tiramisu

Menu servírujeme vždy pouze pro 1 osobu | Menu is served only for 1 person

Doporučené vinné párování | Suggested wine pairing

## Hlavní chody | Main courses

160 g Steak z mléčného telecího karé s hlávkovým zelím, pyré z červeného miso, artyčoků a sušených rajčat s omáčkou z ostružin a vína Dolcetto d'Alba

*Steak of milk veal carré with cabbage, puree of red miso, artichokes and sun dried tomatoes, with sauce of blackberries and Dolcetto d'Alba wine*

645 Kč



Ravioly plněné buvolí mozzarellou s liškami, restovanými červenými krevetami, grilovanými broskvemi, piniemi a krémem z Piquillo papriček

*Ravioli filled with buffalo mozzarella with chanterelles, sautéed red prawns, grilled peach, pine nuts and cream of Piquillo peppers*

529 Kč

160 g Smuha královská připravovaná na páře zeleného čaje s omáčkou z kurkumy a yuzu, bazalkovým pyré s cuketami, wasabi a křupavou divokou brokolicí

*Ombrina fillet prepared on green tea aroma with turmeric sauce with yuzu, wasabi – basil puree and crispy wild broccoli*

699 Kč

Pappardelle „Puttanesca“ s ančovičkami, rajčaty San Marzano, kaparovými květy, olivami Taggiasca a citronem Sorrento

*Pappardelle „Puttanesca“ with anchovies, San Marzano tomatoes, caper flowers, olives Taggiasca and Sorrento lemon*

469 Kč

180 g Sous vide balotina z kuřecího prsa s fáší z letního lanýže s rakvičkou plněnou celerovým pyré s jablky Granny Smith, špenátovým beurre blanc s lanýžovým aroma a Svatojánskými ořechy

*Sous vide ballotine of chicken breast with summer truffle stuffing, crispy pastry filled with celery cream and Granny Smith apples, spinach beurre blanc with truffle aroma and St. John's nuts*

565 Kč

Grilovaná marinovaná zelenina na sladkokyselo opálená ohněm, se šafránovou omáčkou z vína Verjus, Svatojánskými ořechy a smaženou cibulí

*Grilled marinated vegetables in sweet and sour style, burnt with the fire, saffron Verjus sauce, St. John's nuts and fried onion*

445 Kč



Risotto s liškami a slanorožcem, grilovaným kozím sýrem glazovaným akátovým medem

*Risotto with chanterelles and sea asparagus, grilled goat cheese glazed with acacia honey*

459 Kč



Tomášem doporučená vína k degustačnímu menu

*Tomás' recommended wines for degustation menu*

1. Riesling Vom roten Schiefer, Clemens Busch, 2022, Mosela 199 Kč

2. Soave Classico, Vin Soave, Inama, 2023, Veneto 185 Kč

3. Grüner Veltliner Smaragd, Ried Liebenberg, J. Jamek, 2022, Wachau 385 Kč

4. Franciacorta Santus Rosé, Zero, 2018, Lombardia 315 Kč

vegetariánské jídlo (vegetarian) | bezlepkové jídlo (gluten free)