









Předkrmy *Starters*

- 70 g Hovězí tatarák z vyzrálého krku IBP s krémem z vařeného žloutku, rýžovými chipsy, chilli a okurkami Cornichons** 375 Kč 
Beef tartare of aged neck with creamy egg yolk, rice chips, Cornichon cucumbers and chilli
- Salát z divokých bylin s naším kompotem z broskví, s pečenými uzenými mandlemi, sýrem burrata a bezovým dresinkem** 285 Kč 
Salad of wild herbs with our peach compote, smoked almonds, Burrata cheese and elderflower dressing
- Krém z lokálních hub s makadamovými ořechy, měkkou Gorgonzolou a gelem z černého rybízu** 199 Kč 
Cream of local mushrooms with Macadamia nuts, soft Gorgonzola cheese and black currant

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** 645 Kč 
Steak of milk veal carré with cabbage, pureé of red miso, artichokes and sun dried tomatoes, with sauce of blackberries and Dolcetto d'Alba wine
- Treska "Meunière" s malými bramborami a letním lanýžem** 699 Kč 
Cod fish "Meunière" with small potatoes and summer truffles
- Risotto s liškami a slanorožcem, grilovaným kozím sýrem glazovaným akátovým medem** 459 Kč 
Risotto with chanterelles and sea asparagus, grilled goat cheese glazed with acacia honey

Dezerty *Desserts*

- Tiramisu D34** 219 Kč
- Panna cotta z bílé čokolády Michel Cluizel s borůvkovým kompotem a lanýžovým crumble** 215 Kč
Panna cotta of white chocolate Michel Cluizel with blueberries compote and truffle crumble
- Gianduja karamelový mousseline s rakytníkem, pálenými meruňkami a citronovým sorbetem** 245 Kč
Gianduja caramel mousseline with sea-buckthorn, burnt apricot and lemon sorbet

 vegetariánské jídlo | *vegetarian*
 bezlepkové jídlo | *gluten free*

