

Studené předkrmy

Hovězí tartar, podmásílí, sušený pravý kaviár z Belugy, fenykl
399,-

Chobotnice, bloody marry, avokádo, řapíkatý celer, cherry rajčátka
399,-

Marinované hovězí, jalapeños, koriandr, majonéza
319,-

Cuketa, tempeh, kešu, kokosový jogurt
239,-

Foie gras, maliny, brioche
329,-

Polévky

Vývar z hovězích žeber, lanýžová raviola s masem
109,-

Chřestový krém, křepelčí vejce, estragon
109,-

Teplé předkrmy

Mušle sv. Jakuba, bůček, hoisin, meloun, kešu, máta
309,-

Chřest, telecí jazyk, holandská omáčka, křupavé kroupy
299,-

Foie gras, citrusové glazé, nashi, mošt, crumble, pistácie
329,-

Tajarin v lanýžové emulzi
239,-

Pasta a risotto – předkrm/hlavní chod

Linguine, cacciucco, hlíva ústříčná, mořský řas, špenát, strouhanka
249,-/299,-

Ravioli plněné foie gras, květákem, kachní jus, mandle, amaretto, radicchio
249,-/299,-

Chřestové risotto, parmigiano, zelený chřest, piemontský tartar, žloutek
259,-/339,-

Gnocchi, shimeji, marinované hovězí, rukola, artyčok
249,-/349,-

Ryby

Mořský d'as, rajče, salicornia, bazalka
519,-

Grilovaná chobotnice, kreveta, uzená paprika, chimichurri, chorizo
579,-

Hlavní chody

Hovězí žebro, brambor, popel, sirob, květák, seno, mrkev
359,-

Kuřecí supreme, omáčka na paprice, tarhoňa s koložvárskou slaninou
349,-

Roláda z králičího hřbetu, shitake, čekanka, jus
449,-

Telecí svíčková, kroketa, hrášek, brambor, Valencia jus
599,-

Jehněčí karé, raviola s ragů, chřest
599,-

Couvert 25,-



Dezerty

Rebarborový tart, bazalková zmrzlina, limetkový meringue
189,-

Mousse ze slaneho karamelu, arašidy, mango
199,-

Crème brûlée
189,-

Parfait z tmavé čokolády, passion fruit, crème Chantilly, ruby čokoláda
189,-

Jahodová variace, drobenka
179,-

Domáci zmrzlina / sorbet – dle denní nabídky
60,- (Kalamansi sorbet 75,-)

Sýrová variace
270,-



Degustační menu PETIT

Pinot blanc, Clos Saint Etienne 2018, Gruss, Alsace, Francie
Hovězí tartar, podmásílí, sušený pravý kaviár z Belugy, fenykl

Borgo Cuvée „10“ Sonberk, Popice, Morava
Chřestový krém, křepelčí vejce, estragon

Riesling Kerz 2019, Feinherb, Jakob Schneider
Foie gras, citrusové glazé, nashi, mošt, crumble, pistácie

Tempranillo 2018, crianza, Viña Olabarri, Rioja
Hovězí žebro, brambor, popel, sirob, květák, seno, mrkev

El Azíz Terre Siciliane, IGP, Cantine Fina, Sicílie
Crème brûlée

Menu 899,-/ Wine menu 549,-

Degustační menu GRAND

Pinot blanc, Clos Saint Etienne 2018, Gruss, Alsace, Francie
Foie gras, maliny, brioche

Borgo Cuvée „10“ Sonberk, Popice, Morava
Vývar z hovězích žeber, lanýžová raviola s masem

Cote & Mer rosé 2020, Chateau des Bormetes, Provence
Mořský d'as, rajče, salicornia, bazalka

Borgo cuvée červené 2017, Trávníček-Kořínek, Znojmo, Morava
Gnocchi, shimeji, marinované hovězí, rukola, artyčok

Granita

Tempranillo 2018, crianza, Viña Olabarri, Rioja
Telecí svíčková, kroketa, hrášek, brambor, Valencia jus

El Azíz Terre Siciliane, IGP, Cantine Fina, Sicílie
Parfait z tmavé čokolády, passion fruit, crème Chantilly, ruby čokoláda

Menu 1199,-/ Wine menu 649,-



Degustační menu SLOW FOOD

Pinot blanc, Clos Saint Etienne 2018, Gruss, Alsace, Francie
Chobotnice, bloody marry, avokádo, řapíkatý celer, sherry rajčátka

Borgo Cuvée „10“ Sonberk, Popice, Morava
Marinované hovězí, jalapeños, koriandr, majonéza

Pinot Grigio 2020, PS, Vinařství Thaya, Morava
Chřestový krém, křepelčí vejce, estragon

Lugana 2019, DOC, Monte del Frá, Veneto
Ravioli plněné foie gras, květákem, kachní jus, mandle, amaretto, radicchio

Cote & Mer rosé 2020, Chateau des Bormetes, Provence
Mušle sv. Jakuba, bůček, hoisin, meloun, kešu, máta

Granita

Tempranillo 2018, crianza, Viña Olabbarri, Rioja
Jehněčí karé, raviola z ragů, chřest

Borgo cuvée červené 2017, Trávníček-Kořínek, Znojmo, Morava
Sýry

El Azíz Terre Siciliane, IGP, Cantine Fina, Sicílie
Rebarborový tart, bazalková zmrzlina, limetkový meringue

Menu 1849,-/ Wine menu 829,-

