

Studené předkrmy

Zauzený srnčí hřbet, chléb, kozí sýr, květákový lanýž, piklovaný květák, crumble (A 1,3,7,11,12)
299,-

Marinovaný tuňák, avokádo, sezam, miso majonéza (A 1,3,4,5,6,11)
289,-

Marinované hovězí, jalapeños, koriandr, majonéza (A 1,3,4,12)
299,-

Falafel, omáčka ze zauzené papriky, granny smith, lískový oříšek, polníček (A 8,12)
229,-

Mušle sv. Jakuba, passion fruit, okurek, mrkev (A 12,14)
299,-

Polévky

Zvěřinové consommé, raviola z bažanta, celer (A 1,3,7,9)
99,-

Kaštanový krém, zázvor, porto, oříšek (A 1,7,8,9,12)
99,-

Teplé předkrmy

Krevetová gyoza, kimchi, koriandr, cibulka (A 1,2,3,4,6,9,12)

249,-

Telecí brzlík, podmáslí, zelí (A 1,3,7,9)

299,-

Foie gras, pečné jablko, pěna z lískového oříšku, brambory, jus (A 1,5,7,8,12)

299,-

Tajarin v lanýžové emulzi (A 1,3,7,9)

199,-

Pasta a risotto – předkrm/hlavní chod

Orzotto, salsiccia, rajčata, parmezán, brzlík, radicchio (A 1,7,9,12)

229,-/279,-

Špagety, sušená rajčátka, kapary, pinie, kalamáry, ventriccina (A 1,7,8,9,12,14)

230,-/290,-

Ravioly, krevety, mascarpone, estragon, uzený losos, fenykl (1,2,3,4,7,9,12)

249,-/330,-

Cannelloni, kanec, ricota, houby, demi glace, smrže, mandle (A 1,3,7,8,9,12)

249,-/349,-



Ryby

Candát, pórkové pyrė, oříškové māslo, lardo, Beurre blanc z bılé cibule, kroupy (A 1,3,4,7,9,12)
449,-

Tuňák, rybı velutė, cuketa, kapusta, mrkev, celer a slávky (A 4,7,9,12,14)
599,-

Hlavnı chody

Hovėzí bourgignon, celer, křen, houby (A 7,9,12)
349,-

Kachna „5 spice“, řepa 1. 2. 3., malinovı ocet, kachnı jus, pak choi (A 1,6,7,9,11,12)
499,-

Telecí svıčková, řesneková jus, miso māslo, houbová kroketa, fava fazole, shitake
(A 1,3,5,6,7,8,9,11,12)
599,-

Srna, topinambur, fermentovaná kapusta, řıpek (A 1,3,7,9,12)
599,-

Couvert 25,-

Dezerty

Cheesecake, koriandr, vlašské ořechy, mango, honeycomb (A 1,3,7,8)
179,-

Brownies, pečený banán, krém z tonka fazolí, passion fruit (A 1,3,7,8)
189,-

Crème brûlée (A 3,7)
179,-

Meringue, ganache z bílé čokolády, olivový olej, cassis, mandle (A 1,3,7,8)
179,-

Čokoládové hemisféry, slaný karamel, maliny (A 3,7,8)
199,-

Domácí zmrzlina / sorbet – dle denní nabídky (A 3,7)
50,-

Sýrová variace (A 7)
250,-

Degustační menu PETIT

Pinot blanc, Clos Saint Etienne 2017, Gruss, Alsace, Francie

Mušle sv. Jakuba, passion fruit, okurek, mrkev (A 12,14)

Borgo Cuvée „10“ Sonberk, Popice, Morava

Kaštanový krém, zázvor, porto, oříšek (A 1,7,8,9,12)

Chateau Massac – Loupiac 2017, Chateau Massac, Bordeaux, Francie

Foie gras, pečné jablko, pěna z lískového oříšku, brambory, jus (A 1,5,7,8,12)

Langhe Nebbiolo 2018, Oddero, Piemonte, Itálie

Hovězí Bourgignon, celer, křen, houby (A 7,9,12)

Moscato D’Asti 2019, Bel Colle, Piemonte, Itálie

Cheesecake, koriandr, vlašské ořechy, mango, honeycomb (A 1,3,7,8)

Menu 849,-/ Wine menu 479,-

Degustační menu GRAND

Pinot blanc - Clos Saint Etienne 2017, Gruss, Alsace, Francie

Marinovaný tuňák, avokádo, sezam, miso majonéza (A 1,3,4,5,6,11)

Riesling vinice Kurdějov 2018, PS, Gurdau, Kurdějov, Morava

Zvěřinové consommé, raviola z bažanta, celer (A 1,3,7,9)

Viognier Terre Siciliane “Vola Vola“ 2018, Fina, Sicílie, Itálie

Telecí brzlík, podmásílí, zelí (A 1,3,7,9)

Borgo Cuvée „10“ Sonberk, Popice, Morava

Ravioly, krevety, mascarpone, estragon, uzený losos, fenykl (1,2,3,4,7,9,12)

Granita

Langhe Nebbiolo 2018, Oddero, Piemonte, Itálie

Telecí svíčková, česneková jus, miso máslo, houbová kroketa, fava fazole, shitake
(A 1,3,5,6,7,8,9,11,12)

Porto Ruby, Conta do Tedo

Čokoládové hemisféry, slaný karamel, maliny (A 3,7,8)

Menu 1099,-/ Wine menu 599,-



Degustační menu SLOW FOOD

Pinot blanc, Clos Saint Etienne 2017, Gruss, Alsace, Francie

Falafel, omáčka ze zauzené papriky, granny smith, lískový oříšek, polníček (A 8,12)

Riesling vinice Kurdějov 2018, PS, Gurdau, Kurdějov, Morava

Marinované hovězí, jalapeños, koriandr, majonéza (A 1,3,4,12)

Borgo Cuvée „10“ Sonberk, Popice, Morava

Kaštanový krém, zázvor, porto, oříšek (A 1,7,8,9,12)

Viognier Terre Siciliane “Vola Vola“ 2018, Fina, Sicílie, Itálie

Orzotto, salsiccia, rajčata, parmezán, brzlík, radicchio (A 1,7,9,12)

Granita

Grüner Veltliner Kies 2019, Kurt Angerer, Kamptal, Rakousko

Candát, pórkové pyré, oříškové máslo, lardo, beurre blanc z bílé cibule, kroupy (A1,3,4,7,9,12)

Langhe Nebbiolo 2018, Oddero, Piemonte, Itálie

Srna, topinambur, fermentovaná kapusta, šípek (A 1,3,7,9,12)

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

Sýry (A 7)

Porto Ruby, Quinta do Tedo

Brownies, pečený banán, krém z tonka fazolí, passion fruit (A 1,3,7,8)

Menu 1749,-/ Wine menu 799,-

