

## **Studené předkrmy**

Hovězí tartar, bazalka, rajče, šalotka, tramezzino, parmezán (A 1,7)  
349,-

Tartar z tuňáka, chorizo, sezamová majonéza, avokádové pyré (A 3,4,11)  
369,-

Ceviche z krevet, citrusy, řapíkatý celer, meloun (A 2,9)  
369,-

Marinované hovězí, jalapeños, koriandr, majonéza (A 1,3,4,12)  
369,-

Cuketové carpaccio, kozí sýr, kešu (A 3,7,8)  
279,-

Torchon z foie gras, vanilka, panko, višně, cognac (A 1,3,8)  
369,-

## **Polévky**

Drůbeží consommé, chlebové orechiette, terinka, hrášek, libeček (A 9)  
139,-

Chřestový krém, lanýž, křepelčí vejce (A 3,4,7,9)  
139,-

Rybí polévka se šafránem, slávky, fenykl (A 2,4,12)  
199,-



## Teplé předkrmy

Lososový pstruh, ředkvičky, kaviár, cuketa (A 4)  
359,-

Brzlík, oříšky, hrášek, pažitka, pórek, cornichon (A 1,7,8,9,12)  
349,-

Foie gras, malina, balsamico, croissant, švestka (A 1,6,12)  
379,-

Kachna, kreveta, hoisin, okurek (A 1,2,5,6,8,11)  
339,-

Tajarin v lanýžové emulzi (A 1,3,7,9)  
269,-

## Pasta a risotto – předkrm/hlavní chod

Linguine, květák, kachna, foie gras, mandle, pomeranč (A 1,7,8,9)  
299,-/379,-

Sepiové tortellini, uzený losos, ricotta, cacciucco, radicchio, kopr (A 1,2,3,4,7,9,12,14)  
279,-/349,-

Chřestové risotto, chřest, smetana, taleggio, lanýžový salám (A 7,9,12)  
289,-/379,-

Špenátové fettuccine, králík, divoká brokolice, mrkev, celer, parmezán (A 1,3,7,9,12)  
279,-/389,-



## **Ryby**

Mořský d'as, miso pěna, mango, papaya, fazolky (A 1,3,4,6,7,9)  
599,-

Tuňák, panzanella salát, taggiasche olivy (A 1,4)  
599,-

Fritto misto, šafránové aioli (A 1,2,3,4)  
449,-

## **Hlavní chody**

Smažené hovězí, šafránové pyré, rajčata, chřestové ragů (A 1,3,7,9)  
410,-

Supréme z kukuřičného kuřátka, champagne, estragon, konfitované brambory, zelenina, quinoa  
(A 3,7,9,12)  
449,-

Mangalica, celer, řapíkatý celer, meruňky, hroznový olej (A 6,7,9,12)  
519,-

Hovězí svíčková, lanýžová kroketa, kapusta, pomeranč, madeira (A 1,3,7,12)  
659,-

Jehněčí karé, pastyňák, tajarin, kozí sýr, rozinky, jus (A 3,7,8,9,12)  
659,-

Couvert 45,-



## Dezerty

Profiteroll sacher, meruňka, čokoládová ganache (A 1,3,7)  
229,-

Lemon tart, aloe vera, špenátová houba (A 1,3,7,8)  
219,-

Crème brûlée (A 3,7)  
219,-

Jahodové mousse, bílá čokoláda, bezový sorbet, jahody (A 3,7,8)  
209,-

Čokoládové brownies, mátovo-kopřivová zmrzlina, rebarbora (A 1,3,7,8,)  
219,-

Domácí zmrzlina / sorbet – dle denní nabídky (A 3,7)  
60,- (Kalamansi sorbet 80,-)

Sýrová variace (A 7)  
280,-



## Degustační menu PETIT

### ***Borgo cuvé bílé 2021, Thaya, Morava***

Hovězí tartar, bazalka, rajče, šalotka, tramezzino, parmezán (A 1,7)

### ***Cote & Mer Blanc 2020, Chateau des Bormettes, Provence***

Drůbeží consommé, chlebové orechiette, terinka, hrášek, libeček (A 9)

### ***Riesling Feinherb 2018, Schlossgut Liebieg, Mosel***

Foie gras, malina, balsamico, croissant, švestka (A 1,6,12)

### ***Borgo cuvée červené 2017, Trávníček-Kořínek, Morava***

Suprême z kukuřičného kuřátka, champagne, estragon, konfitované brambory, zelenina, quinoa (A 3,7,9,12)

### ***Coteaux du Layon – Chenin blanc 2018, Baumard, Francie***

Čokoládové brownies, mátovo-kopřivová zmrzlina, rebarbora (A 1,3,7,8,)

Menu 999,-/ Wine menu 559,-

## Degustační menu GRAND

### ***Borgo cuvé bílé 2021, Thaya, Morava***

Torchon z foie gras, vanilka, panko, višně, cognac (A 1,3,8)

### ***Grillo Sicilia „Kebrila“ 2018, Fina, Itálie***

Rybí polévka se šafránem, slávky, fenykl (A 2,4,12)

### ***Costebianche (Chardonnay) 2017, Coppo, Itálie***

Brzlík, oříšky, hrášek, pažitka, pórek, cornichon (A 1,7,8,9,12)

### ***Cote & Mer Blanc, 2020, Chateau des Bormettes, Provence***

Sepiové tortellini, uzený losos, ricotta, cacciucco, radicchio, kopr (A 1,2,3,4,7,9,12,14)

Granita

### ***Finca Constancia - Parcela „23“ (Tempranillo) 2016, Španělsko***

Hovězí svíčková, lanýžová kroketa, kapusta, pomeranč, madeira (A 1,3,7,12)

### ***Coteaux du Layon – Chenin blanc 2018, Baumard, Francie***

Lemon tart, aloe vera, špenátová houba

Menu 1379,-/ Wine menu 699,-



## Degustační menu SLOW FOOD

***Borgo cuvé bílé 2021, Thaya, Morava***

Cuketové carpaccio, kozí sýr, kešu (A 3,7,8)

***Grillo Sicilia „Kebrila“ 2018, Fina, Itálie***

Tartar z tuňáka, chorizo, sezamová majonéza, avokádové pyrė (A 3,4,11)

***Costebianche (Chardonnay) 2017, Coppo, Itálie***

Chřestový krém, lanýž, křepelčí vejce (A 3,4,7,9)

***Saint Veran „ Les Cras“ 2018, AOC, Terres Secretes, Bourgogne***

Kachna, kreveta, hoisin, okurek (A 1,2,5,6,8,11)

***Cote & Mer Blanc 2020, Chateau des Bormettes, Provence***

Špenátové fettuccine, králík, divoká brokolice, mrkev, celer, parmezán (A 1,3,7,9,12)

Granita

***Barbera d’Asti DOCG L’Avvocata 2020***

Jehněčí karé, pastyňák, tajarin, kozí sýr, rozinky, jus (A 3,7,8,9,12)

***Borgo cuvé červené 2017, Trávníček & Kořínek, Morava***

Sýry (A 7)

***Coteaux du Layon – Chenin blanc 2018, Baumard, Francie***

Jahodové mousse, bílá čokoláda, bezový sorbet, jahody (A 3,7,8)

**Menu 2099,-/ Wine menu 899,-**

