

Předkrmy ♦ Appetizer

Tatarák z tuňáka s jemným wasabi krémem a lístky čerstvého koriandru

Delicious tartar of tuna with wasabi cream and fresh coriander leaves

219 Kč



Zvěřinové rillettes s kdoulovým sýrem

Venison rillettes with quince cheese

125 Kč



Carpaccio classico - velmi tenké plátky hovězí svíčkové marinované extra panenským

olivovým olejem s rukolou a hoblinami parmezánu

Carpaccio classico - very slight fillets of sirloin with fairy rucola and parmegiano chippings

215 Kč



Závitky z grilovaného lilku plněné sýrem pecorino a mozzarelou, zdobené dokřupava

opečenou pancettou

Roasted eggplant stuffed with mozzarella and pecorino cheese, covered by crispy italian bacon

145 Kč



Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka.

Saláty ♦ Salads

*Svěží jarní salát s kuřecím masem, čerstvými jahodami, rukolou a parmezánem,
balzamikový dressing*

Fresh spring salad with strawberries, chicken meat, rucola and parmesiano cheese

216 Kč



*Rukolový salátek s praženými dýňovými semínky, marinovanou červenou řepou a
domácím kozím sýrem zakáplý dressingem ze štýrského dýňového oleje*

*Delicious rucola salad with roasted pumpkin seeds, home-made goat cheese and marinated beet-root pieces,
dressing from Austrian pumpkin oil*

173 Kč



Polévky ♦ Soup

Polévka dle denní nabídky

Soup of the day

89 Kč

Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka.

První chod ♦ First course

Penne s kousky toskánské klobásky ve smetanovo-rajčatové omáčce s parmezánem
Pasta with pieces of Tuscan sausage in creamy-tomato sauce with freshly grated Parmesan cheese

195 Kč



Pečené bramborové nočky s nudličkami vepřové panenky, houbami a smetanovou omáčkou, sypané parmezánem

Baked gnocchi with pork meat pieces and mushrooms, creamy gravy and fresh parmegiano cheese

216 Kč



Čerstvé domácí široké nudle stracchi s kousky grilovaného lilku, rajčatovou omáčkou a hrstí čerstvé bazalky

Home made pasta with grilled eggplant pieces, tomato gravy and lot of fresh basil leaves

175 Kč



Široké nudle s boloňským masovým ragù a čerstvě strouhaným parmezánem

Home made wide pastas with meat ragout and tomato gravy

185 Kč



Krémové rizoto s kuřecím masem, čerstvými bylinkami a sušenými rajčaty zahuštěné čerstvě strouhaným parmezánem

Right creamy Italian risotto with chicken, fresh herbs and sun-dried tomatoes, fresh grated Parmesan cheese

215 Kč



Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka.

Ryby ♦ Fish

Aktuální nabídku čerstvých ryb a mořských plodů Vám rád sdělí náš obsluhující personál.



Maso ♦ Meat

Kuřecí taštičky plněné kozím sýrem a sušenými rajčátky, doporučujeme kombinovat s gratinovanými smetanovými brambory
Chicken brest stuffed with goat cheese and sun-dried tomatoes, recommended side-dish - gratinated potatoes

219 Kč



Dušená hovězí líčka s omáčkou z červeného vína a kořenovou zeleninkou, nejlépe chutnají s bramborovou kaší

Braised beef cheeks with red wine sauce and root vegetables, taste best with mashed potatoes

279 Kč



Špalík z vepřové panenky pečený v obruči z pancetty, jako přílohu doporučujeme bramborové pyré

Pink roasted pork block in herb batter with thyme sauce, as side dish try potatoe puré

284 Kč



Flank steak - rolovaný steak z hovězího pupku s pečenými sladkokyselými cibulkami, doporučujeme kombinovat s čekankovým salátkem s dressingem z vlašských ořechů
Flank steak with baked sweet sour onions, as side-dish please také our refreshing chicoree-rucola salad with wallnuts dressing

383 Kč



Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka.

Přílohy ♦ Side-dishes

Bramborové pyré

Mashed potatoes

55 Kč

Opečené brambory s lístky čerstvé rukoly

Baked potatoes with rucola

75 Kč

Čekankový salátek s dressingem z vlašských ořechů a parmezánu

Endive salad with walnut dressing and parmesan cheese

69 Kč

Restovaná čerstvá zelenina se žampiony

Roasted fresh vegetable with champignons

60 Kč

Cuketkové špízy

Roasted zucchini on rosemary stew

60 Kč

Míchaný zeleninový salát

Mixed salad from fresh vegetable

97 Kč

Domácí bílý chléb

Home baked bread

30 Kč

**/ pokrmy obsahují tepelně neupravené živočišné produkty a je podáván na přání zákazníka*

***/ může obsahovat stopy arašídů, ořechů, sóji a pšeničného lepku*

Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka.

Dezerty ♦ Desserts

Teplý dortík z extra hořké čokolády s opilou hruškou a naší zázvorovou zmrzlinou

Moleaux Chocolate - Hot chocolate cake with drunk pear and our ginger ice

145 Kč



Crème brulee s burbon vanilkou a karamelovou křustou podávaný s domácí malinovou zmrzlinou

Great french vanilla dessert with caramel crust served with home made raspberry ice-cream

145 Kč



Sněhové hnízdečko podle Pavlovy plněné vanilkovým mascarpone a čerstvými jahodami marinovanými v balzamiky

Bezee alla Pavlova with vanilla mascarpone and fresh strawberries in balsamico

139 Kč



*Tiramisu **

Tiramisu - of course home-made

98 Kč



Kopeček naší zmrzliny dle aktuální nabídky

Home-made ice-cream

45 Kč



Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka.