

## *Tento týden doporučujeme ♦ Special offer*

---

### *předkrm*

*Osvěžující letní salát z vodního melounu s rukolou vlašskými ořechy a ovčím sýrem*

*Tasty salad from water melone with rucola leaves, nuts and sheep cheese*

145 Kč

*Merlot rosé, pozdní sběr, 2013, VÍNO FORT, 0,15l*

112 Kč



### *polévka*

*Jahodové gazpacho s extra panenským olivovým olejem*

*Strawberry gazpacho - cold cream from fresh vegetable and strawberries with extra virgine olive oil*

89 Kč

*Frascati superiore DOC, suché, 2014, Silvestri, 0,15 l*

79 Kč



### *první chod*

*Černé sépiové nudle s mořskými plody, cherry rajčátky a lístky čerstvé rukoly*

*Black cuttlefish noodles with seafood, cherry tomatoes and fresh arugula leaves*

239 Kč

*Vermentino di Sardegna Villa Solais DOC, Santadi, 2014, 0,15l*

104 Kč



### *hlavní chod*

*Šťavnatý roastbeef z mladého býčka s kaparovou omáčkou na hnízdě z listového salátu*

*Tasty roastbeef from young beef with cold caper gravy, fresh salad leaves and white bread*

255 Kč

*Cabernet Franc, pozdní sběr, 2008, Josef Valíhrach, 0,15l*

136 Kč



### *dezert*

*Domácí zmrzlina z té nejjemnější kávy a arabského koření s jahodami máčenými v hořké*

*čokoládě a sekaných oříšcích*

*Home-made coffee ice-cream with arabic spices and strawberries in hot chocolate and chopped*

*nuts*

115 Kč



*Toto menu lze objednat v degustačních porcích pro dvě osoby včetně degustačních porcí vína.*

*Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka.*