

Tento týden doporučujeme ♦ Special offer

aperitiv

Kir Royal - prosecco s Creme de Casis

Kir Royal - prosecco with Creme de Casis

129 Kč



předkrm

Sexy salát - salátek z čerstvého figu, parmské šunky a mozzarellly přelitý horkou marinádou z lesního medu

Sexy salad - fresh fig, Parma ham, mozzarella, hot honey and lemon juice served on fresh salad leafs

185 Kč

Francesca rosé, 2017, VÍNO HORT, 0,15l

114 Kč



polévka

Bouillabaisse - klasická francouzská rybí polévka s mušlemi

Classic french fish soup with mussels

189 Kč

Insolia Sicilia bianco IGT, 2016, Cusumano, 0,15l

116 Kč



první chod

Rizotto alla marinara - krémové rizoto s mořskými plody, trochou chilli, rajčátky a rukolou

Risotto alla marinara - creamy risotto with seafood, a little chilli, tomato and parsley

297 Kč

Vermentino di Sardegna Villa Solais DOC, Santadi, 2016, 0,15l

104 Kč



hlavní chod

Špalík z vepřové panenky s tymiánovou omáčkou, jako přílohu doporučujeme zlehka osmaženou špagetovou dýní

Pink roasted pork block with thyme sauce and glazed spaghetti pumpkin

284 Kč

Chardonnay sur lie barrique, 2009, Víno HORT, 0,15 l

145 Kč



dezert

Sorbet ultraviolet - lahodný a opojně alkoholový sorbet z čerstvých švestiček z naší zahrádky podle receptu Kateřiny Kočíčkové

Sorbet ultraviolet - delicious and intoxicating alcoholic sorbet with fresh plums from our garden and recipe by Kateřina Kočíčková

68 Kč

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

Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka.