

## *Předkrmý ♦ Appetizer*

---

*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



*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*

234 Kč



*Tatarákové duo - z tuňáka s wasabi crème fresh a z čerstvého lososa s dijonskou hořčicí a kaviárem*

*Tartar duo - tuna with wasabi crème fresh and fresh salmon with dijon mustard and caviar*

245 Kč



*Tygří krevety opečené v olivovém oleji s česnekem, cherry rajčátky a rozmarýnem*

*Tiger prawns gambas fried in olive oil with garlic, cherry tomatoes and rosemary*

257 Kč



## Saláty ♦ Salads

---

*Rukolový salátek s praženými dýňovými semínky, marinovanou červenou řepou a domácím kozím sýrem zakáplý dresingem 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*

199 Kč



*Hruška pečená v karamelu s plísňovým sýrem gorgonzola a karamelovým přelivem položená na listcích křupavého salátu*

*Fresh pear baked in caramel gravy with gorgonzola cheese and fresh salad leaves*

179 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

---

*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



*Linguine s toskánskou klobáskou podle Jamie Olivera - ve smetanovo-citronové omáčce se šalvějí a čerstvě mletým pepřem*

*Linguine with Tuscan sausage by Jamie Oliver - in creamy lemon sauce with sage and freshly ground pepper*

194 Kč



*Široké nudle s boloňským masovým ragù a čerstvě strouhaným parmezánem*

*Home made wide pastas with meat ragout and tomato gravy*

185 Kč



*Zelené nudle s mladou cuketou, listovým špenátem a dýňovými semínky, zjemněné smetanou*

*Green noodles with young zucchini, spinach and pumpkin seeds and cream*

212 Kč



*Šafránové rizoto s kousky telecího masa s bazalkou a parmezánem*

*Lemon risotto with pieces of veal, fresh basil and parmegiano*

215 Kč



## *Maso, Ryby ♦ Meat, Fish*

---

*Steak z telecí svíčkové s parmezánovou křustou, jako přílohu zkuste gratinované  
brambory se zeleninou*

*Veal steak with Parmesan crust, as a side-dish try gratinated potatoes with vegetables*

450 Kč



*Pečené baby kuřátko s mandlovou nádivkou a jarní zeleninkou, jako přílohu  
doporučujeme šťouchané brambory*

*Baked baby chicken with almond stuffing, as side dish try mashed potatoes*

239 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*

359 Kč



*Steak z telecí veverky se sladkokyselými cibulkami, doporučujeme kombinovat s  
čekankovým salátkem s dressingem z vlašských ořechů*

*Veal hanger steak, sweet-sour onions, recommender side-dish fresh salad with walnuts dressing*

349 Kč



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

*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*

75 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

*\*/ pokrm obsahuje tepelně neopracované živočišné produkty a je podáván na přání zákazníka*

## Dezerty ♦ Desserts

---

*Smetanová panna cotta, teplé lesní ovoce, čerstvá bazalka*

*Panna cotta with burbon vanilla, hot berries, fresh basil leaves*

155 Kč



*Crème bruleé 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 Pavlovové plněné vanilkovým mascarpone a čerstvými jahodami marinovanými v balzamičku*

*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.*