

Předkrmy ♦ Appetizer

Škvarkové rillettes z Přeštíka, cibulová marmeláda

Rillettes from pork meat, onion marmelade

115 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



*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

185 Kč



Linguine s toskánskou klobáskou podle Jamie Olivera - ve smetanovo-citrónové 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



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



*Špalík z vepřové panenky s tymiánovou omáčkou, jako přílohu doporučujeme na másle
praženou špagetovou dýni*

Pink roasted pork block with thyme sauce and glazed spaghetti pumpkin

258 Kč



Steak z telecí veverky, pepřová demi glace, batátové pyré a glazované kapustičky

Veal hanger steak, demi glace pepper, sweet purée and glazed cabbage

349 Kč



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

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

239 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

Škvarkové rillettes z Přestíka, cibulová marmeláda

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

** / pokrmy obsahují 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 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

155 Kč



Moleaux Chocolate - teplý čokoládový dortík z extra hořké čokolády, opilá hruška, želé z černého bezu, vanilková zmrzlina

Moleaux Chocolate - hot chocolate cake, drunk pear, black berries jelly, vanilla ice

155 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.