

## *Předkrmy ♦ Appetizer*

---

*Foie gras, opečená brioška, kardamonová omáčka*

*Foie gras, baked brioche, cardamon sauce*

229 Kč



*Závitky z grilovaného lilku plněné sýrem pecorino a mozzarelou, opečená pancetta*

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

155 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



*Grilované kalamáry, koriandrové pesto, thajský zeleninový salát, rýžový chips*

*Grilled calamari, koriander pesto, thai vegetable salad, rice chips*

179 Kč



*Tygrí 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

---

*Trhané listy s pomerančovým dressingem a granátovým jablkem, tatarák z červené řepy  
s čerstvým koriandrem, gratinovaný kozí sýr*  
*Chopped leaves with orange dressing and pomegranate, red beet tartar with fresh coriander, gratinated  
goat cheese*  
215 Kč

*Ceasar salát s pancettou, bylinkovými křutóny a kuřecím masem*  
*Caesar salad with pancetta, crutons and chicken*

216 Kč



*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

## 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 parmesiano 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-citronové omáče 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



*Špagety aglio, olio & pepperoncino s krevetími ocásky a rukolou*

*Spaghetti aglio, olio & pepperoncino with scampi and rocket leaves*

255 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



## *Maso, Ryby ♦ Meat, Fish*

---

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

*Baked baby chicken with almond stuffing, mashed potatoes*

254 Kč



*Telecí maminha steak, omáčka ze zeleného pepře a koňaku, rozmarýnové grenaille  
brambůrky*

*Veal maminha steak, green pepper cognac sause, grenaille potatoes*

413 Kč



*Konfit z iberico prasátka, čekanový salátek s dressingem s vlašskými ořechy a  
parmezánem*

*Confit from iberico pig, endive salad with wallnuts dressing and parmesan cheese*

349 Kč



*Tafelspitz - pomalu tažené hovězí maso s křenovou omáčkou, vařený brambor*

*Tafelsitz - slowly cooked beef, horseradish sauce, cooked potatoes*

312 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*

---

*Pečené grenaille brambůrky*

*Baked grenaille potatoes*

70 Kč

*Zeleninové ratattouille*

*Ratattouille*

70 Kč

*Čekankový salátek s dressingem z vlašských ořechů a parmezánu*

*Endive salad with walnut dressing and parmesan cheese*

70 Kč

*Restovaná čerstvá zelenina se žampiony*

*Roasted fresh vegetable with champignons*

70 Kč

*Šafránové rizoto*

*Saffron risotto*

70 Kč

*Míchaný zeleninový salát*

*Mixed salad from fresh vegetable*

70 Kč

*Domácí bílý chléb*

*Home baked bread*

30 Kč

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

## Dezerty ♦ Desserts

---

*Čokoládová pěna, višňové coulis, mandlová oplatka*

*Mousse chocolate, cherry coulis, almond chips*

125 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



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

*Bezee alla Pavlova with vanilla mascarpone and fresh strawberries in balsamico*

139 Kč



*Moleaux Chocolate - teplý čokoládový dortík z extra hořké čokolády, mučenková zmrzlina, jahodové ragú*

*Moleaux Chocolate - hot chocolate cake, passionfruit ice cream, strawberry ragout*

155 Kč



*Kopeček naší zmrzliny dle aktuální nabídky*

*Home-made ice-cream*

45 Kč



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