

## *Tento týden doporučujeme ♦ Special offer*

---

### ***aperitiv***

*Kir Royal, sklenka sektu s Creme de Casis, 0,15l*

*Kir Royal, a glas of sekt with Creme de Casis, 0,15l*

129 Kč



### ***předkrm***

*Telecí tartar s kapary a křepelčím vajíčkem*

*Veal tartare with capers and quail egg*

255 Kč

*Pecorino Offida DOPG, 2017, Nicola Bergaglio, 0,15 l*

152 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

*Soave DOC, 2017, Brigaldara, 0,15 l*

116 Kč



### ***první chod***

*Čerstvé široké nudle s pravými liškami z brdských lesů v jemné vinné omáčce*

*Fresh wide pasta with fresh chopped mushrooms in fine wine gravy*

223 Kč

*Chardonnay sur lie barrique, 2009, VINO HORTI, 0,15 l*

145 Kč



### **hlavní chod**

*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

*Nature 2015, Merlot, Languedoc, Hort France, 0,15l*

115 Kč



### **dezert**

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

*Home-made coffe ice-cream with arabic spices and strawberries in hot chockolate 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.*