

Předkrm ♦ *Appetizer*

Zvěřinová paštika, brusinkové coulis, karamelizovaná hruška v portském víně
Venison pate, cranberry coulis, caramelized pear in port wine

179 Kč



Terina z foie gras v perníkové krustě, fíkové želé, brioška s rozinkami
Foie gras terrine in gingerbread crust, fig jelly, brioche with raisins

249 Kč



Belgický hovězí tatarák s kapary a parmezánem
Belgian beef tartare with capers and parmesano cheese

215 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



Grilované kalamáry, koriandrové pesto, thajský zeleninový salát, rýžový chips
Grilled calamari, coriander pesto, thai vegetable salad, rice chips

179 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



*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

Penne s kousky toskánské klobásky ve smetanovo-rajčatové omáčce s parmezánem
Pasta with pieces of Tuscan sausage in creamy-tomato sauce with freshly grated Parmesan cheese

215 Kč



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



Špagety s kousky čerstvého opečeného lososa, rukolou a dýňovými semínky
Spaghetti with fresh salmon pieces, rucola, pumpkin seeds

225 Kč



Houbové rizoto, parmezánový chips, čerstvé bylinky

Mushroom risotto, parmegiano cheese chips, fresh herbs

215 Kč



Maso, Ryby ♦ Meat, Fish

*Pečené baby kuře s mandlemi a čerstvými figy, glazovaná karotka, pomeranče alla
Grand Marnier, chips z červené řepy*

*Baked baby chicken with almonds and fresh figs, glazed carrots, orange alla Grand Marnier, beetroot
chips*

274 Kč



*Hovězí rump steak, pikantní papriková omáčka, bramborový gratin, pečená paprika
Beef rump steak, red pepper gravy, potatoe gratin, baked pappers*

355 Kč



*Steak z iberico prasátka, hříbková omáčka, bramborové krokety s pórkem, růžičková
kapusta*

Steak from iberico pig, mushroom sauce, potatoe-leek croquettes, brussel sprouts

349 Kč



Jelení ossobucco na červeném víně, batátové pyré

Deer ossobucco in red wine, sweet potato puree

347 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

Restovaná čerstvá zelenina se žampiony

Roasted fresh vegetable with champignons

70 Kč

Bramborové křokety s pórkem

Potatoe croquettes with leek

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

Borůvková panna cotta, citrónová drobenka, coulis z lesních plodů, mandlová oplatka
Blueberry panna cotta, lemon crumb, forrest fruit coulis, almond wafer

155 Kč



Perníkové parfait, pěna z vaječného koňaku
Gingerbread parfait, egg cognac espuma

125 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

155 Kč



Moleaux Chocolate - teplý čokoládový dortík z extra hořké čokolády, mučenková
zmrzlina, coulis z lesního ovoce

Moleaux Chocolate - hot chocolate cake, passionfruit ice cream, forest fruit coulis

155 Kč



Kopeček naší zmrzliny dle aktuální nabídky

Home-made ice-cream

45 Kč



Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka.