



Předkrmy

Starters

<i>Zaječí paštika s husími játry a brusinkovou marmeládou</i> <i>Hare pate with goose livers and cranberry marmelade</i>	<i>179,-</i>
<i>Carpaccio z jeleního hřbetu</i> <i>Carpaccio from red deer saddle</i>	<i>239,-</i>
<i>Cuketové rolky s kozím sýrem</i> <i>Zucchini rolls with goat cheese</i>	<i>195,-</i>
<i>Domácí uzená krkovička s hrubozrnnou hořčicí</i> <i>Smoked loin with coarse-grained mustard</i>	<i>179,-</i>
<i>Foie gras s fíkovým chutney</i> <i>Foie gras with fig chutney</i>	<i>395,-</i>



Polévky

Soups

<i>Francouzská cibulačka</i> <i>French onion soup</i>	95,-
<i>Kulajda</i> <i>Cream soup with mushrooms and dill</i>	95,-

Saláty

Salads

<i>Cizrnový salát s uzeným kachním prsíčkem</i> <i>Chickpea salad with smoked duck breast</i>	295,-
<i>Listový salát s červenou řepou a čerstvým kozím sýrem</i> <i>Leaf salad with beetroot and fresh goat cheese</i>	245,-
<i>Ratatouille s kozím sýrem</i> <i>Ratatouille with goat cheese</i>	245,-



Hlavní jídla
Main dishes

Smažený řízek z jeleního hřbetu, bramborový salát 429,-
Saddle of deer schnitzel with potato salad

Flambovaný jelení hřbet s houbovou omáčkou, gratinované brambory 559,-
Flamed deer saddle with mushroom sauce, gratinated potatoes

Zajíc na smetaně, karlovarský knedlík 429,-
Rabbit with cream sauce, carlsbad dumpling

Grilované prsíčko z perličky plněné foie gras, pečená čekanka, bramborová
kaše s lanýžovým olejem 459,-
Grilled breast of guinea fowl filled with foie gras, baked chicory, mashed
potatoes with truffle oil



Hlavní jídla

Main dishes

<i>Holub s kaštanovou nádivkou, pečený batát</i> <i>Pigeon with chestnut filling, baked sweet potatoes</i>	<i>699,-</i>
<i>Steak z telecího hřbetu s omáčkou ze sečuánského pepře, gratinované brambory</i> <i>Veal saddle steak with a sauce of sechuan pepper, gratinated potatoes</i>	<i>429,-</i>
<i>Kohout na víně, bramborová kaše s lanýžovým olejem</i> <i>Coq au vin, potato purée with truffle oil</i>	<i>459,-</i>
<i>Grilované filátko ze pstruha, ratattouille a bylinkovým máslem</i> <i>Grilled trout fillet, ratattouille and herb butter</i>	<i>399,-</i>



Dezerty

Desserts

<i>Výběr domácích zmrzlin a sorbetů (1 kopeček)</i> <i>Choise of homemade ice creams and sorbets (1 scope)</i>	<i>89,-</i>
<i>Borůvkový koláč se šlehačkou</i> <i>Blueberry pie with whipped cream</i>	<i>119,-</i>
<i>Jablečný koláč se šlehačkou a domácí vanilkovou zmrzlinou</i> <i>Apple pie with whipped cream and homemade vanille ice cream</i>	<i>139,-</i>
<i>Crepes Suzette Flambé</i> <i>Crepes Suzette Flambé</i>	<i>239,-</i>



Chutovky k vínu *Snacks*

100g	<i>Francouzské sýry</i> <i>French cheeses</i>	299,-
300g	<i>Francouzské sýry, Proscuitto a uzený divočák</i> <i>French cheeses, Proscuitto and smoked wild boar</i>	549,-
100g	<i>Marinované olivy s bazalkou a česnekem</i> <i>Marinated olives with basilic and garlic</i>	89,-
120g	<i>Pražené mandle</i> <i>Roasted almonds</i>	99,-

Seznam alergenů obsažených v pokrmech Vám na požádání rádi předložíme.



Menu I.

Zaječí paštika s husími játry a brusinkovou marmeládou
Hare pate with goose livers and cranberry marmelade

Kulajda
Cream soup with mushrooms and dill

Kohout na víně, bramborová kaše s lanýžovým olejem
Coq au vin, potato purée with truffle oil

Jablečný koláč se šlehačkou a domácí vanilkovou zmrzlinou
Apple pie with whipped cream and homemade vanilla ice cream

Cena 699,- CZK



Menu II.

Foie gras s fíkovým chutney
Foie gras with fig chutney

Francouzská cibulačka
French onion soup

Holub s kaštanovou nádivkou, pečený batát
Pigeon with chestnut filling, baked sweet potatoes

Lanýžová zmrzlina
Truffle ice cream

Cena 1099,- CZK