



Předkrmy

Starters

<i>Domáci uzené hovězí hrudí s cibulí a hořčicí</i> <i>Homemade smoked beef chest with onion and mustard</i>	<i>235,-</i>
<i>Carpaccio z jelena s rukolou</i> <i>Carpaccio from red deer saddle with garden rocket</i>	<i>279,-</i>
<i>Cuketové rolky s kozím sýrem</i> <i>Zucchini rolls with goat cheese</i>	<i>215,-</i>
<i>Domáci uzená krkovička s hrubozrnnou hořčicí</i> <i>Smoked loin with coarse-grained mustard</i>	<i>199,-</i>



Polévky

Soups

<i>Francouzská cibulačka</i> <i>French onion soup</i>	89,-
<i>Hovězí vývar se zeleninou a jätrovými šnečky</i> <i>Beef broth with vegetables and liver snails</i>	89,-

Saláty a vegetariánská jídla

Salads and vegetarian meals

<i>Římský salát se žloutkovým dresinkem, krutony a Parmasánem</i> <i>Leafs of romaine salad with yeal dressing, croutons and Parmasan</i>	199,-
<i>Salát Nicoise s uzeným tuňákem</i> <i>Salad Nicoise with smoked tuna</i>	239,-
<i>Ratatouille s kozím sýrem</i> <i>Ratatouille with goat cheese</i>	235,-



Hlavní jídla

Main dishes

Telecí Cordon Bleu s bramborovou kaší 365,-
Veal Cordon Bleu with potato purée

Hovězí Rump steak (Wagyu) s gratinovanými bramborami a hříbkovou omáčkou 589,-
Beef Rumpd steak (Wagyu) with gratin potatoes and mushroom sauce

Variace divoké kachny s bramborovými douphines a rebarborovým zelím, květákové purée 385,-
Variation of wild duck with potato douphines and rhubarb cabbage, cauliflower purée

Líčka z divočáka po burgundsku, bramborová kaše s lanýžovým olejem 399,-
Burgundy style wild boar cheeks, potato purée with truffle oil



Hlavní jídla
Main dishes

Pečený filet ze pstruha s čočkovým salátem se zeleninou 329,-
Baked trout filet, lentil salad with vegetables

Filet pražmy královské s hráškovým purée a ragú z artyčoků 359,-
Filet of royal dorade with pea purée and artichoke ragout

Konfitované kachní stehno, červené zelí, bramborové špalíčky 299,-
Confit duck leg, red steamed cabbage, potato dumplings



Dezerty

Desserts

<i>Tvarohové knedlíčky se skořicí a sezonním ovocem</i> <i>Curd dumplings with cinnamon and seasonal fruits</i>	129,-
<i>Borůvkový koláč se šlehačkou</i> <i>Blueberry pie with whipped cream</i>	119,-
<i>Levandulové Crème Brullé</i> <i>Levander Crème Brullé</i>	129,-
<i>Crepes Suzette Flambé</i> <i>Crepes Suzette Flambé</i>	259,-
<i>Čokoládová terina</i> <i>Chocolate terrine</i>	139,-
<i>Výběr domácích zmrzlin a sorbetů (1 kopeček)</i> <i>Choise of homemade ice creams and sorbets (1 scope)</i>	89,-
<i>„Tarte Tatin“ (jablečný koláč)</i> <i>„Tarte Tatin“ (apple cake)</i>	139,-



Chuťovky k vínu *Snacks*

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

Seznam alergenů obsažených v pokrmech Vám na požádání rádi předložíme.



Menu I.

Domáci uzené hovězí hrudí s cibulí a hořčicí
Homemade smoked beef chest with onion and mustard

Francouzská cibulačka
French onion soup

Líčka z divočáka po burgundsku, bramborová kaše s lanýžovým olejem
Burgundy style wild boar cheeks, potato purée with truffle oil

Levandulové Crème Brullé
Levander Crème Brullé

Cena 679,- CZK



Menu II.

Cuketové rolky s kozím sýrem
Zucchini rolls with goat cheese

Hovězí vývar se zeleninou a játrovými šnečky
Beef broth with vegetables and liver snails

Konfitované kachní stehno, červené zelí, bramborové špalíčky
Confit duck leg, red steamed cabbage, potato dumplings

Lanýžová zmrzlina
Truffle ice cream

Cena 589,- CZK