



## *Předkrmy*

### *Starters*

<i>Hovězí pastrami s hořčicí, marmeládou ze zelí, domácí chléb</i> <i>Beef pastrami with mustard, cabbage marmelade, homemade bread</i>	255,-
<i>Carpaccio z jelena s květákem a lanýžovým olejem</i> <i>Carpaccio from red deer saddle with cauliflower and truffle oil</i>	295,-
<i>Foie gras s fíky</i> <i>Foie gras with figs</i>	399,-
<i>Domácí uzená krkovička s hrubozrnnou hořčicí</i> <i>Homemade smoked pork meat with coarse-grained mustard</i>	220,-
<i>Terina z telecích brzlíků s pistáciemi, rybízem a brioškou</i> <i>Terrine of veal thymus with pistachios, currant and brioche</i>	350,-



## *Polévky*

### *Soups*

<i>Francouzská cibulačka</i>	<i>99,-</i>
<i>French onion soup</i>	
<i>Kulajda</i>	<i>99,-</i>
<i>Creamy soup with dill and mushrooms</i>	

## *Ryby*

### *Fish*

<i>Filet candáta s koprovým Beurre Blanc s kapary a brambory ratte</i>	<i>395,-</i>
<i>Filet of pikeperch with dillsauce Beurre Blanc, capers and ratte potatoes</i>	
<i>Grilovaný Butterfish s fazolemi, kapustou a salsiccia</i>	<i>395,-</i>
<i>Grilled Butterfish with beans, cabbage and salsicciasauce</i>	



*Saláty a vegetariánská jídla*  
*Salads and vegetarian meals*

<i>Caesar salát s prsíčkem z perličky</i> <i>Caesar salad with breast of guinea fowl</i>	395,-
<i>Trhané salátové lístky s pohankou, řepou, hruškou a rokfórem</i> <i>Tearred salad leaves with buckwheat, red beet, pear and Roquefort</i>	330,-
<i>Ratatouille s kozím sýrem</i> <i>Ratatouille with goat cheese</i>	330,-
<i>Tagliatelle s houbami, parmezánem a vejcem</i> <i>Tagliatelle with mushrooms, parmesan and egg</i>	330,-
<i>Tagliatelle s krevetami, rukolou a parmezánem</i> <i>Tagliatelle with schrimps, rucola and parmesan</i>	390,-



## *Hlavní jídla*

### *Main dishes*

*Špikovaná kančí plec, šípková omáčka, žemlové knedlíky s kaštany* 390,-  
*Larded wild boar shoulder, with rose hips sauce, bread dumplings with chestnuts*

*Variace holoubátka (údolí Loiry) s petrželovým pyré, bramborovým soufflé, šalotkami a jus* 849,-  
*Variation of young pigeon with parsley purée, potato soufflé, shallots and sauce*

*Jehněčí hřebínek, špenát, bramborové pyré, černý česnek, demi-glacé* 690,-  
*Lamb chops, spinach, potato purée, black garlic, demi-glacé*

*Wellington z jeleního hřbetu, bramborové pyré, špenát, demi-glacé* 690,-  
*Wellington from deer saddle, potato purée, spinach, demi-glacé*



## *Hlavní jídla*

### *Main dishes*

<i>Líčka z divočáka po burgundsku, bramborové pyrė, lanýžový olej</i> <i>Burgundy style wild boar cheeks, potato purée with truffle oil</i>	<i>450,-</i>
<i>Konfitované kační stehno, červené zelí, bramborové lokše</i> <i>Confit duck leg, red steamed cabbage, potato pancakes</i>	<i>380,-</i>
<i>Telecí filet Mignon, bramborové krokety, máslová zelenina</i> <i>omáčka ze zeleného pepře</i> <i>Filet of veal, potato croquettes, butter vegetables, sauce with green pepper</i>	<i>590,-</i>
<i>Telecí stroganov s jasmínovou rýží</i> <i>Stroganoff of veal with Jasmine rice</i>	<i>440,-</i>



## Dezerty

### Desserts

<i>Crepes Suzette Flambé</i> <i>Crepes Suzette Flambé</i>	269,-
<i>Čokoládový fondán s malinovou omáčkou</i> <i>Chocolate fondant with raspberry sauce</i>	149,-
<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>	149,-
<i>Buchtíčky s anglickým krémem</i> <i>Buns with English cream</i>	129,-



## *Chutovky k vínu* *Snacks*

<i>100g</i>	<i>Francouzské sýry</i> <i>French cheeses</i>	<i>299,-</i>
<i>300g</i>	<i>Francouzské sýry, Prosciutto a domácí uzené</i> <i>French cheeses, Prosciutto 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 pokrmích Vám na požádání rádi předložíme.*



## Menu I.

*Terina z telecích brzlíků s pistáciemi, rybízem a brioškou*  
*Terrine of veal thymus with pistachios, currant and Brioche*

*0,125l Saint Romaine 2016, Domaine Henri Delagrangé 150,- Kč*

*Francouzská cibulačka*  
*French onion soup*

*0,100l Champagne Colin, Cuvée Alliance 159,- Kč*

*Variace holoubátka (údolí Loiry) s petrželovým pyré,*  
*bramborovým soufflé, šalotkami a jus*  
*Variation of young pigeon with parsley purée, potato soufflé,*  
*schalott and sauce*

*0,125l Pommard 1er Cru Poutures 2011, Domaine Lejeune 390,- Kč*

*Buchtíčky s anglickým krémem*  
*Buns with English cream*

*0,04l Chateau Guirard 200,- Kč*

**Cena 1139,- CZK**





## *Menu II.*

*Hovězí pastrami s hořčicí, marmeládou ze zelí, domácí chléb*  
*Beef pastrami with mustard, cabbage marmelade, homemade bread*

*0,125l Bourgogne 2013 Domaine Joseph Roty 150,- Kč*

*Kulajda s vejcem*  
*Creamy soup with dill and mushrooms*

*0,100l Cremant de Bourgogne 99,- Kč*

*Jehněčí hřebínek, špenát, bramborové pyrė, černý česnek, demi-glacė*  
*Lamb chops, spinach, potato purėe, black garlic, demi-glacė*

*0,125l Chateau de Fonbel 165,- Kč*

*Pistáciová zmrzlina*  
*Pistachio ice cream*

*0,125l Muscat, Beaumes de Venice 100,- Kč*

***Cena 899,- CZK***