



**Stálá nabídka**

*Menu*

# Předkrmy

*Starters / Vorspeisen*

## **Domácí jelení bresaola s rukolou a parmezánem**

*Homemade deer bresaola with arugula and parmesan  
Hausgemachte Bresaola vom Hirsch mit Rucola und Parmesan*

**375 Kč**

## **Burrata s rajčaty, bazalkou, mátou a meruňkami**

*Burrata with tomatoes, basil, mint and apricots  
Burrata mit Tomaten, Basilikum, Minze und Aprikosen*

**375 Kč**

## **Tatarák z tuňáka s avokádem, chilli, limetkou a brioškou**

*Tuna tartare with avocado, chili, lime and brioche  
Thunfisch-Tatar mit Avocado, Chili, Limette und Brioche*

**390 Kč**

## **12 ks Šneci po burgundsku s máslem, petrželí a česnekem**

*12 pcs Snails Bourgogne with garlic, butter and parsley  
12 Stück Schnecken Bourgogne mit Knoblauch, Butter und Petersilie*

**390 Kč**

# Polévky

*Soups / Suppen*

## Francouzská cibulačka se sýrem raclette

*French onion soup with raclette cheese*  
*Französische Zwiebelsuppe mit Raclettekäse*

**180 Kč**

## Rybí polévka „Bouillabaisse“

*Fish soup „Bouillabaisse“*  
*Fischsuppe „Bouillabaisse“*

**215 Kč**

# Ryby a mořské plody

*Fish & Seafood / Meeresfrüchte*

## **Filet candáta, bramborové nočky s chřestem, máslem, parmezánem a lanýžovým olejem**

*Zander fillet, potato gnocchi with asparagus, butter, parmesan and truffle oil*  
*Zanderfilet, Kartoffelgnocchi mit Spargel, Butter, Parmesan und Trüffelöl*

**590 Kč**

## **Grilovaná chobotnice, marinovaná rajčata s citronem, chilli, mátou a koriandrem**

*Grilled octopus, marinated tomatoes with lemon, chili, mint and coriander*  
*Gegrillter Oktopus, marinierte Tomaten mit Zitrone, Chili, Minze und Koriander*

**620 Kč**

## **Salát Niçoise s grilovanou chobotnicí**

*Salad Niçoise with grilled octopus*  
*Salat Niçoise mit gegrilltem Oktopus*

**420 Kč**

# Vegetariánská jídla

*Vegetarian meals / Vegetarische Gerichte*

## **Kozí tvaroh s cibulkou, česnekem a máslovými bramborami s pažitkou**

*Goat's curd with onion, garlic and buttered potatoes with chives  
Ziegenquark mit Zwiebeln, Knoblauch und Butterkartoffeln mit Schnittlauch*

**345 Kč**

## **Bramborové nočky s chřestem, máslem, parmezánem a lanýžovým olejem**

*Potato gnocchi with asparagus, butter, parmesan and truffle oil  
Kartoffelgnocchi mit Spargel, Butter, Parmesan und Trüffelöl*

**360 Kč**

## **Čočka beluga se zastřeným vejcem, smaženou cibulkou, cornichon**

*Beluga lentil with poached egg, fried onion, cornichon  
Beluga-Linse mit pochiertem Ei, Röstzwiebeln, Cornichon*

**345 Kč**

# Hlavní jídla

*Main Dishes / Hauptgerichte*

**Restovaná králičí játra s petrželí a česnekem,  
pyré z petržele s majoránkovou omáčkou  
a smaženou cibulkou**

*Roasted rabbit liver with parsley and garlic,  
parsley root puree with marjoram sauce and fried onions  
Gebratene Kaninchenleber mit Petersilie und Knoblauch,  
Petersilienwurzelpüree mit Majoransauce und Röstzwiebeln*

**590 Kč**

**Pečený paprikový lusk plněný srnčím mletým masem  
s rajskou omáčkou a žemlovými knedlíky**

*Baked pepper pod stuffed with venison minced meat  
with tomato sauce and bread dumplings  
Gebackene Paprika, gefüllt mit Hirschhackfleisch,  
dazu Tomatensoße und Semmelknödel*

**605 Kč**

# Hlavní jídla

*Main Dishes / Hauptgerichte*

## Telecí tatarák s šalotkou, dijonem a kapary

*Veal tartare with shallots, Dijon mustard and capers  
Kalbstartar mit Schalotten, Dijon-Senf und Kapern*

**615 Kč**

## Konfitované jehněčí kolínko s koprovou omáčkou a máslovými bramborami

*Confit lamb shank with dill sauce and buttered potatoes  
Konfierte Lammknie mit Dillsauce und Butterkartoffeln*

**630 Kč**

## Jelení hřbet (medium rare), lanýžová omáčka a bramborový röst

*Deer steak (medium rare), truffle sauce and potato röst  
Hirschsteak (medium rare), Trüffelsauce und Kartoffelrösti*

**705 Kč**

# Dezerty

*Desserts / Nachspeisen*

## **Buchtičky s rumem Pyrat X.0. a crème anglaise**

*Dukatenbuchteln with Pyrat X.O. rum and crème anglaise*  
*Dukatenbuchteln mit Pyrat X.O. Rum und Crème Anglaise*

**265 Kč**

## **French toast s meruňkami, likérem a šlehačkou**

*French toast with apricots, liqueur and whipped cream*  
*Französischer Toast mit Aprikosen, Likör und Schlagsahne*

**265 Kč**

## **Crêpe Suzette**

*Crêpe Suzette*  
*Crêpe Suzette*

**290 Kč**

## **Domáci zmrzliny**

*Homemade ice creams*  
*Hausgemachte Eiscreme*

**89 Kč**

# Chuťovky k vínu

*Snacks / Weinbissen*

## Francouzské sýry, 100 g

*French cheeses  
Französische Käse*

**379 Kč**

## Francouzské sýry, domácí uzené a klobásy, 300 g

*French cheeses, homemade smoked meats and sausages  
Französischer Käse, hausgemachtes geräuchertes Fleisch und Würstchen*

**649 Kč**

## Marinované olivy s bazalkou a česnekem, 100 g

*Marinated olives with basilic and garlic  
Marinierte Oliven mit Basilie und Knoblauch*

**99 Kč**

## Pražené mandle, 120 g

*Roasted almonds  
Geröstete Mandeln*

**99 Kč**

*Seznam alergenů obsažených v pokrmech Vám na požádání rádi předložíme.*