



PŘEDKRMY / ENTRÉES

Studený hráškový krém – máta – kozí sýr – chlebový crumble 135 Kč
Cold pea soup – mint – goat cheese – bread crumble 135 CZK

Cuketa – ředkvičky – straciatella – slunečnicové semínko – bazalka 159 Kč
Courgette – radishes – stracciatella – sunflower seeds – basil 159 CZK

HLAVNÍ CHODY / MAIN COURSES

Bylinkové špecle – chřest – hlíva ústřičná – sabayon z kysaného zeli 305 Kč
Herb spätzle – asparagus – oyster mushrooms – sauerkraut sabayon 305 CZK

Pražma královská – ratte brambory – kotrč – shimeji – máslo z nori řasy – rybí veluté 395 Kč
Sea bream – ratte potatoes – cauliflower mushroom – shimeji – seaweed butter – fish velouté 395 CZK

Kachní prso – špičaté zeli – bílá ředkev – krémové bílé fazole – pesto z medvědího česneku – kachní
demi-glace 380 Kč
Duck breast – cabbage – daikon – creamy white beans – wild garlic pesto – duck demi glace 380 CZK

Jehněčí kotlety – bramborová kaše s medvědí česnekem – grilovaný chřest – demi glace 690 Kč
Lamb chops – mashed potatoes with wild garlic – grilled asparagus – demi glace 690 CZK

DEZERTY / DESSERTS

Kremrole, vanilka, černý rybíz, sorbet z lesního ovoce 145 Kč
Cannoli, vanilla, blackcurrant, forest fruit sorbet 145 CZK

Čokoládová zmrzlina 70 Kč
Chocolate ice-cream 70 CZK

NÁPOJE / DRINKS

Crodino 95 CZK
Rosé sparkling tea, Firmenich, AT 179 CZK
Domácí limonáda / homemade lemonade 85 CZK
Grüner Silvaner Trocken, Knewitz, DE 179 CZK
Cabernet Sauvignon, Ca di Rajo, IT 179 CZK

Seznam alergenů na vyžádání u obsluhy. For list of allergens please ask your waiter.