

JÍDELNÍ LÍSTEK

PŘEDKRMY

TARTAR & SASHIMI Z TUŇÁKA nakládaný zázvor a kořenová zelenina se sezamovým olejem	370 Kč
MUŠLE SVATÉHO JAKUBA na hráškovém pyré s vinnou pěnou	370 Kč
GAMBAS AL AJILLO pečené krevety v olivovém oleji s česnekem a chilli vlákny	370 Kč
KACHNÍ FOIE GRAS S KOŇAKEM A MOŘSKOU SOLÍ heřmánkovou granolou a nakládanou meruňkou	350 Kč
KŘUPAVÝ TELECÍ BRZLÍK se zmrzlinou z červené řepy a mátovým mascarpone	350 Kč
HOVĚZÍ CARPACCIO S DIJÓNSKOU MAJONÉZOU olivovým olejem a hoblinami parmezánu	350 Kč
GRILOVANÉ NAKLÁDANÉ ARTYČOKY se smetanovou wasabi omáčkou a olivovým olejem	350 Kč

POLÉVKY

SILNÝ HOVĚZÍ VÝVAR Z VOLSKÉ OHÁŇKY s trhaným masem, kořenovou zeleninou a domácími nudlemi	150 Kč
HUMŘÍ BISQUE s humřím masem	380 Kč

DOPORUČUJEME

GRILOVANÝ HOVĚZÍ STEAK ZE SVÍČKOVÉ US PRIME	990 Kč
US PRIME STEAK & HUMR TAŽENÝ V MÁSLĚ	1490 Kč

s omáčkou dle vlastního výběru

- omáčka s nakládaným zeleným pepřem a koňakem
- silná demi glace

Doporučené přílohy 90 Kč

- gratinovaná brambora s modrým sýrem
- fazolové lusky se slaninou
- pimientos de padrón

US Prime je označení nejvyšší kvality hovězího masa. Známkou uděluje ministerstvo zemědělství USA. Hlavními kritérii pro její udělení je kombinace mramorování tukem a stáří skotu. Mramorování dodává masu nezaměnitelnou jemnost, šťavnatost a máslovou chuť. Mladý skot dodává masu jemnější texturu a světlejší barvu.

HLAVNÍ JÍDLA

ŽLUTOPLOUTVÝ TUŇÁK GRILOVANÝ S MOŘSKOU SOLÍ pyré z edamame bobů a šafránovým rizotem	690 Kč
V MÁSLÉ TAŽENÝ HUMR NA LINGUINE S CITRÓNOVÝM PEPŘEM bisque a pecorino	690 Kč
GRILOVANÉ KREVETY S AVOKÁDOVÝMI RAVIOLI na ragú z červené řepy s tymiánem, česnekem a olivovým olejem	550 Kč
NOVOZÉLANDSKÉ JEHNĚČÍ KOTLETKY V PISTÁCIOVÉ KRUSTĚ mladý listový špenát a pirožky plněné ragú z telecích nožiček	690 Kč
KACHNÍ PRSA SOUS VIDE celerové kysané zelí, bulgur s kachním chipsem a třešně nakládané v madeiře	490 Kč
TELECÍ TOMAHAWK STEAK máslové brokolíny a brambory s pečeným lilkem a česnekem	890 Kč
VÍDEŇSKÝ TELECÍ ŘÍZEK a mačkané brambory se smetanou a jarní cibulkou	490 Kč
OPEČENÝ KOZÍ SÝR S FÍKOVOU MARMELÁDOU na listech trhaných salátů s mangem, ředkvičkami a hořčičnými semínky	390 Kč
CAESAR SALÁT S KUŘECÍM KUKUŘIČNÝM SUPREME opečenou pancettou a máslovými krutony	390 Kč

SVÍČKOVÁ WELLINGTON

750 Kč

s vařenou zeleninou s přepuštěným máslem, demi glacé, holandskou omáčkou a gratinovanou bramborou s bylinkovým tvarohem

Hovězí svíčkovou v úpravě Wellington si, prosím, objednejte alespoň 24 hodin předem a minimálně pro dvě osoby.

SÝRY

REBLOCHON DE SAVOIE	290 Kč
TALEGGIO D.O.P. II CARAVAGGIO	290 Kč
MANCHEGO SEMICURADO	290 Kč

Podávané s kondimenty:

- lanýžový med
- fíková marmeláda
- cibulové chutney
- datle

DEZERTY

BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY S BÍLÝM MÁKEM omáčkou z rumových švestek a máslovou drobenkou	190 Kč
ČOKOLÁDOVÁ LANÝŽOVÁ PĚNA S MAKRONKOU a malinovou redukcí	190 Kč
CRÈME BRÛLÉE s mátovým krémem a tahini	190 Kč
ANANASOVÉ ŠÁTEČKY PLNĚNÉ MASCARPONE s mangovou omáčkou	190 Kč
ČOKOLÁDOVÁ KOULE s vanilkovou zmrzlinou a malinovou omáčkou, flambovaná v Grand Marnier	190 Kč
OVOCNÉ SORBETY limetka, meruňka, mango, hruška, černý rybíz, malina	50 Kč

U vybraných jídel si můžete objednat poloviční porce za 70% ceny.

Informace o alergenech obsažených v jednotlivých jídlech jsou k dispozici na vyžádání u obsluhy.

Všechny ceny jsou uvedené vč. DPH.

Šéfkuchař Michal Janík se svým týmem Vám přeje dobrou chuť.