

JÍDELNÍ LÍSTEK

PŘEDKRMY

TARTAR Z TUŇÁKA V MARINOVANÉM TELECÍM HŘBETU s nakládaným zázvorem a tuňákovým dipem	350 Kč
KREVETY GRILOVANÉ S ČESNEKEM A TYMIÁNEM na ratatouille s provensálským kořením	330 Kč
KACHNÍ FOIE GRAS S KOŇAKEM A MOŘSKOU SOLÍ heřmánkovou granolou a nakládanou meruňkou	350 Kč
TELECÍ CARPACCIO s hráškovou majonézou, parmezánem a smaženými kaparami	330 Kč
TATAKI Z HOVĚZÍ SVÍČKOVÉ s cibulovým ponzu a česnekovými chipsy	350 Kč
ČERVENÁ ŘEPA MARINOVANÁ V MEDU s francouzským sýrem bleu a praženými piniovými oříšky	290 Kč

POLÉVKY

SILNÝ HOVĚZÍ VÝVAR Z VOLSKÉ OHÁŇKY s trhaným masem, kořenovou zeleninou a domácími nudlemi	140 Kč
HRÁŠKOVÉ VELOUTÉ S FENYKLOVÝM CRÈME FRAÎCHE uzeným kachním prsem a sušenou meruňkou	140 Kč

NAŠE SPECIALITA

GRILOVANÝ HOVĚZÍ STEAK ZE SVÍČKOVÉ US PRIME 990 Kč
s jemně taženým telecím brzlíkem v demi glase

s omáčkou dle vlastního výběru

- tymiánový jus
- pepřová omáčka s koňakem
- omáčka z modrého sýra

Doporučené přílohy

- gratinovaná brambora s bylinkovým tvarohem
- fazolové lusky se slaninou
- grilovaná zelenina
- portobello žampiony s kmínem

90 Kč

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.

Informace o alergenech obsažených v jednotlivých jídlech jsou k dispozici na vyžádání u obsluhy. Pokrmu uvedené v jídelním lístku jsou určeny k přímé spotřebě. Všechny ceny vč. DPH. Šéfkuchař Michal Janík se svým týmem Vám přeje dobrou chuť.

HLAVNÍ JÍDLA

ŽLUTOPLOUTVÝ TUŇÁK A KREVETY GRILOVANÉ S MOŘSKOU SOLÍ podávané s houbami shitake a arborio rizotem s wasabi	650 Kč
GRILOVANÁ CHOBOTNICE s fazolovo-máslovým pyré, pečenými cherry tomaty a chorizo pěnou	550 Kč
SUPREME PRSO Z PERLIČKY SOUS VIDE špikované uzemým špekem s restovanou čerstvou zeleninou na žlutém kari a bazalkou	470 Kč
VÍDEŇSKÝ TELECÍ ŘÍZEK a mačkané brambory se smetanou a jarní cibulkou	470 Kč
TOURNEDOS ROSSINI S KACHNÍMI FOIE GRAS a čerstvými brocolini na másle	790 Kč
OPEČENÝ KOZÍ SÝR na listech trhaných salátů s mangem, ředkvičkami a hořčičnými semínky	390 Kč
CAESAR SALÁT S KUŘECÍM SUPREME opečenou pančetou a máslovými krutony	390 Kč

SVÍČKOVÁ WELLINGTON s vařenou zeleninou s přepuštěným máslem, demi glacé, holandskou omáčkou a gratinovanou bramborou s bylinkovým tvarohem	750 Kč
--	--------

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

SÝRY

VARIACE FRANCOUZSKÝCH SÝRŮ Camembert de Normandie AOP, Fourme d'Ambert AOP, Comté AOP	250 Kč
---	--------

DEZERTY

ČOKOLÁDOVÝ FONDANT s vanilkovou zmrzlinou	180 Kč
ANANASOVÉ ŠÁTEČKY PLNĚNÉ MASCARPONE s mangovou omáčkou	180 Kč
NEPEČENÝ CHEESECAKE s domácím malinovým sorbetem	180 Kč
MOCHI LIMONCELLO na jahodovém tartaru	180 Kč
OVOCNÉ SORBETY limeta, jahoda, černý rybíz, mango	50 Kč