



PŘEDKRMY / ENTRÉES

Konfitovaný topinambur – majonéza z fermentované dýně – salát z máty a smažených slupek
topinamburu 145 Kč

Confit sunchokes – fermented pumpkin mayonnaise – fried sunchokes skin and mint salad 145 CZK

Cibulové consommé – tvarohové gnocchi – libečkový olej 165 Kč

Onion consommé – curd dumplings – lovage oil 165 CZK

HLAVNÍ CHODY / MAIN COURSES

Grilovaný pórek – krémové kroupy – stroček – nakládaný hřib smrkový 275 Kč

Grilled leek – creamy barley – black trumpet – pickled forrest mushroom 275 CZK

Candát – slávky – kapusta – panchetta – ratté brambory – omáčka z muší 395 Kč

Zander – mussels – cabbage – panchetta – ratté potatoes – mussels sauce 395 CZK

Dančí kýta – nakládané vejce – celerové pyré – pečené brambory – nakládaný celer 395 Kč

Venison leg – marinated egg – celeriac puree – roasted potatoes – pickled celeriac 395 CZK

Hovězí nízký roštěnec – bramborová kaše – divoká brokolice – demi glace 640 Kč

Beef sirloin – mashed potatoes – wild broccoli – demi glace 640 CZK

DEZERTY / DESSERTS

Jablečné píté, vanilková zmrzlina 145 Kč

Apple píté, vanilla ice cream 145 CZK

Vegan mille-feuille, pistáciová ganáž, maliny 135 Kč

Vegan mille-feuille, pistachi ganage, raspberries 135 CZK

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