



PŘEDKRMY / ENTRÉES

Květákový krém – mandle – hrušky – hnědé máslo 135 Kč

Cauliflower creamy soup – almonds – pears – brown butter 135 CZK

Marinovaná hlíva královská – houbové pyré – lanýžová majonéza – hnědé žampiony – nakládaná okurka 185 Kč

Marinated oyster mushroom – mushroom puree – truffle mayo – chestnut mushrooms – pickled cucumber 185 CZK

HLAVNÍ CHODY / MAIN COURSES

Celer pečený v soli – celerové pyré – nakládané shimeji – pohankové miso – zeleninový demi glace 275 Kč

Salt baked celeriac – celeriac puree – pickled shimeji – buckwheat miso – vegetable demi glace 275 CZK

Rybí pot au feu – fenykl – baby tuřín – brambory – bazalkový olej – bouillabaisse omáčka 375 Kč

Fish pot au feu – fennel – baby turnips – potatoes – basil oil – bouillabaisse sauce 375 CZK

Králík – špecle – lardo – smažená cibulka – papriková salsa – brokolice – králičí demi glace 395 Kč

Rabbit – spätzle – lardo – fried onion – bell pepper salsa – broccoli – rabbit demi glace 395 CZK

Filet z mořského dása – grenaille – divoká brokolice – máslová omáčka 695 Kč

Monk fish – grenaille – wild broccoli – lemon butter sauce 695 CZK

DEZERTY / DESSERTS

Vanilkový mousse, kaštany, malinový gel, skořicová křupka 145 Kč

Vanilla mousse, chestnuts, raspberry gel, cinnamon cracker 145 CZK

Vegan medovník 135 Kč

Vegan honey cake 135 CZK

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