

VELIKONOČNÍ SPECIALITY | EASTER SPECIALS

18. 4. – 27. 4.

AMOUSE BOUCHE

Nádivka s kopřivami

Stuffing with nettles

(A: 1, 3, 7)



PŘEDKRM | STARTER

Salát, ředkvička, jahody, medový dressink, hořčičné semínko

Lettuce, radish, strawberries, honey dressing, mustard seed

(A: 10)

CZK 295



POLÉVKA | SOUP

Hrášková polévka, pesto medvědí česnek, zakysaná smetana, krutony

Pea soup, bear garlic pesto, sour cream, croutons

(A: 1, 3, 7)

CZK 225



HLAVNÍ CHOD | MAIN COURSE

Jehněčí kotleta, purée z pečených paprik, bramborový gratin, šalotka

Lamb chop, roasted pepper purée, potato gratin, shallots

(A 7, 9, 10)

CZK 595

DEZERT | DESSERT

Francouzský toust, kokos, tonka fazole, mango

French toast, coconut, tonka beans, mango

(A 1, 3, 7)

CZK 235



Celé menu

Full menu

CZK 1250

Celé menu s vinným párováním

Full menu with wine pairing

CZK 1825

Amouse Bouche: Prosecco Rustico DOC, Conti Riccati, Veneto, Italy

Předkrm | Starter: Merlot Rose pozdní sběr | late harvest, Hort, Czech Republic

Hlavní chod | Main course: Campo Lavei Vapolicella 2020, Ca Rugate, Italy

Dezert | Dessert: Rulandské šedé (Pinot gris) pozdní sběr | late harvest 2022, Žabčice, Czech Republic

Jídla obsahují alergen. Seznam alergenů je na konci tohoto menu. Ceny jsou uvedeny v Kč a obsahují DPH.

Jídla vhodná pro vegetariány jsou označena symbolem

The food contains allergens. See the list of allergens at the end of this menu.

Prices are in CZK and include VAT.

Meals suitable for vegetarians are marked with the symbol