

PŘEDKRMY | STARTERS

Hovězí carpaccio Beef carpaccio ^{7,8} Plátky čerstvé svíčkové, bazalkové pesto, rukola, parmazánem Beef sirloin carpaccio, basil pesto, arugula, parmesan	290 CZK	Chobotnice Octopus ¹⁴ Sous-vide chobotnice, lilkový kaviár, Grenailles brambory, uzená Maldonská sůl Octopus sous-vide, eggplant caviar, Grenaille potatoes, smoked Maldon salt	390 CZK
Telecí tatarák Veal tartar ^{1,3} Ručně sekaný z telecí svíčkové, topinky, rukola Hand-chopped veal sirloin, toasted bread, arugula	310 CZK	Čekankový salát Chickory salad Salát z čekanky, Roquefort, vlašské ořechy, akátový med, jablko Red Chief Chicory salad, Roquefort, walnuts, acacia honey, Red Chief apple	280 CZK
Husí foie gras Goose foie gras ^{1,3,7,8} Terina z husích foie gras, portské želé, karamelizované jablko Granny Smith, ovocný chléb Goose foie gras terrine, Port wine jelly, caramelized Granny Smith apple, fruit bread	320 CZK	Salát Niçoise Niçoise Salad ^{3,4,7} Grilovaný tuňák, ančovičky, zelené fazolové lusky, mladé brambory, rajčata, černé olivy Grilled tuna, anchovies, green beans, young potatoes, tomatoes, black olives	280 CZK
Tygrí krevety 8/12 Tiger prawns 8/12 ^{2,3,4} Grilované tygrí krevety, guacamole, listový salát, medový dresink, zázvor, limetka, chili Grilled tiger prawns, guacamole, lettuce salad, honey dressing, ginger, lime juice, chilli	390 CZK	Salát s červenou řepou Beetroot salad ^{7,8} Pečená řepa, kozí sýr, mandle, rozinky, jogurt Roasted beetroot, goat cheese, almonds, raisins, yoghurt	240 CZK

POLÉVKY | SOUPS

Bramborová polévka Traditional Czech potato soup ^{1,7,9} Brambory, kořenová zelenina, lesní houby, majoránka Potatoes, root vegetables, wild mushrooms, marjoram	120 CZK
Dýňové velouté Pumpkin velouté ⁷ Krémové dýňové velouté, Gruyère gougères Creamy pumpkin velouté, Gruyère Gougères	150 CZK

RYBY | FISH

Steak z lososa Salmon steak ^{1,3,4,7} Grilovaný steak z lososa, quinoa, bazalkové aioli Grilled salmon steak, red quinoa, basil aioli	390 CZK
Grilovaný mečoun Grilled swordfish ^{4,7,9} Grilovaný fileť z mečouna, smetanové hříbky, rizoto s červenou řepou Grilled swordfish fillet, creamy porcini, beetroot risotto	450 CZK

PASTA & RISOTTO

Sepiové tagliatelle Black tagliatelle ^{1,2,3,7,14} Sepiové tagliatelle, mušle, tygrí krevety Black tagliatelle, mussels, tiger prawns	320 CZK	Houbové risotto Mushroom risotto ⁷ Lesní houby, mascarpone, parmazán Wild mushrooms, mascarpone, parmesan	280 CZK
Spaghetti Napoletana Spaghetti Napoletana ^{1,3,7}		250 CZK	
Rajčatová omáčka, celer, kapary, česnek, parmazán Tomato sauce, celery, capers, garlic, parmesan			

Všechny ceny jsou v českých korunách a zahrnují DPH.

Konzumace syrového nebo nedostatečně tepelně upraveného masa, drůbeže, mořských ryb, korýšů nebo vajec, nebo nepasterizovaného mléka může zvýšit riziko onemocnění z potravin. Pokud máte nějaké speciální dietní požadavky nebo omezení, obraťte se na svého číšníka. Rádi uvítáme dotazy na konkrétní ingredience či alergeny obsažené v jednotlivých pokrmech.

SPECIALITY BRASSERIE | OUR SPECIALTIES

Jelení filet Deer fillet ^{7,9} Marinovaný jelení hřbet, zauzená slanina, omáčka z červeného vína, čekanka, bramborová kaše Roasted fallow deer loin, smoked bacon, red wine sauce, chicory, mashed potatoes	480 CZK	Telecí játra Veal liver ⁷ Grilovaná telecí játra, restované houby, tymián, česnek, opečené brambory Grilled veal liver, sautéed mushrooms, thyme, garlic, potatoe wedges	450 CZK
Telecí ossobuco Veal ossobuco ^{7,9} Telecí kolínko, kořenová zelenina, rajčata, bílé víno Veal shank, root vegetables, tomatoes, white wine	390 CZK	Kukuřičné kachní prso Corn-fed duck breast ^{1,3,7,9} Kukuřičné kachní prso, omáčka z portského vína, pečený kedlubnový pudink Roasted corn-fed duck breast, Port wine sauce, roasted kohlrabi pudding	380 CZK

MASA Z GRILU | MEAT FROM GRILL

Hovězí svíčková Filet mignon 7 oz ⁷	490 CZK	Jehněčí kotletky Lamb cutlets 9 oz ⁷	490 CZK
Steak z vysokého roštěnce Rib-eye steak 11 oz ⁷	490 CZK	Vepřová panenka Pork tenderloin 7 oz ⁷	390 CZK

OMÁČKY | SAUCES

50
CZK

- Pepřová s brandy | Pepper sauce with brandy** ⁷
- Bylinková s červeným vínem | Herb sauce with red wine**
- Holandská omáčka | Hollandaise sauce** ^{3,7}
- Smetanová z pravých hříbků | Creamy porcini sauce** ⁷
- Sýrová Taleggio omáčka | Taleggio cheese sauce** ⁷
- Vermutová smetanová | Creamy Vermouth sauce** ⁷

PŘÍLOHY | SIDE DISHES

70
CZK

- Bramborová kaše | Potatoe purée** ⁷
- Steakové hranolky | Steak fries**
- Grilovaná středomořská zelenina | Grilled Mediterranean vegetables** ⁷
- Zelené fazolky s pancettou | Green beans with pancetta**
- Špenát s česnekem a šalotkou | Spinach with garlic and shallots** ⁷

DEZERTY | DESSERTS

Rebarborový crumble, arašídové máslo, vanilková zmrzlina, černá sůl Rhubarb crumble, peanut butter, vanilla ice cream, black salt ^{1,3,7,8}	240 CZK	Výběr zmrzlin a sorbetů (kopeček) Selection of ice creams and sorbets (per scoop) ^{7,8}	70 CZK
Makronky s kokosovým krémem, pistáciový chleba, malibu-mentolová omáčka Macarons with coconut cream, pistachio bread, malibu-mint sauce ^{1,3,7,8}	240 CZK	Výběr sýrů Livarot, Brie, Roquefort a Saint Pierre, ovocný chléb, pomerančovo-meruňkové chutney Cheese platter of Livarot, Brie, Roquefort a Saint Pierre, fruit bread, orange-apricot chutney ^{7,9}	290 CZK
Pálený krém, Bourbon vanilka, lesní plody Bourbon vanilla Crème brûlée, forest berries ^{3,7,11}	190 CZK		

All prices are stated at Czech Crowns including VAT.

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs or unpasteurized milk may increase your risk of food-borne illness. If you have any special dietary needs or restrictions, please contact your waiter. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.