

## PŘEDKRMY A SALÁTY / STARTERS

<b>Tygrí krevety v zázvorovém těstíčku,</b> salát s chilli a mangem ( 1a, 2,3,6,7 )	240 Kč
Grilled tiger prawns in ginger dough, lettuce salad with chilli and mango ( 1a,2,3,6,7 )	
<b>Marinovaný losos s avokádovým pyré,</b> řeřichou a černým sezamem ( 3,4,10,11 )	220 Kč
Marinated salmon with avocado puree, cress and black sesame ( 3,4,10,11 )	
<b>Grilovaný kozí sýr,</b> s hruškovým čatní a frisee salát ( 7,10 )	180 Kč
Grilled goat cheese, with pear chutney and frisee salad ( 7,10 )	
<b>Kachní paštika s játry Foie Gras,</b> s meruňkovým pyré a pistáciemi ( 8 )	210 Kč
Duck patée with Foie Gras with apricot puree and pistachios ( 8 )	

## POLÉVKA / SOUP

<b>Krémová polévka</b> z červené čočky, sušená šunka ( 7,9 )	90 Kč
Cream soup, with red lentil and dried ham ( 7,9 )	

## SEZÓNÍ NABÍDKA / SEASONAL MAIN DISHES

<b>Bulgur s listovým špenátem,</b> ricottou a parmazánem ( 1a,7,9 )	220 Kč
Bulgur with spinach, ricotta and parmesan ( 1a,7,9 )	
<b>Suprém z perličky,</b> s kerblíkovou nádivkou a jemnou máslovou zeleninou ( 6,7,9 )	360 Kč
Guinea-hen Suprém, with chervil stuffing and fine butter vegetable ( 6,7,9 )	

## HLAVNÍ JÍDLA / MAIN COURSES

Salát s grilovaným kuřecím prsíčkem, mozzarellou, avokádem a cherry rajčaty ( 7,10 )	240 Kč
Salad with grilled chicken breast, with mozzarella, avocado and cherry tomatoes ( 7,10 )	
Mořský vlk, s pečenou červenou řepou a pastinákovým pyré ( 6,7,9 )	420 Kč
Seabass, with roasted red beet and parsnip pureé ( 6,7,9 )	
Kuřecí prsíčka Suprême s chilli, medem a kukuřičnými placičkami ( 1a,3,7,9 )	280 Kč
Chicken breasts Suprême with chilli, honey and corn pancakes ( 1a,3,7,9 )	
Kachní prsa s ostružinami, pyré z černé mrkve a zázvoru ( 7,9 )	350 Kč
Duck breast with blackberries, with black carrot pureé and ginger ( 7,9 )	
Vepřová panenka s pancettou, fenýlkovým džemem a houbovými brambory ( 7,9 )	340 Kč
Pork tenderloin with pancetta, fenyl jam and mushroom potatoes ( 7,9 )	
Steak z telecí svíčkové se smržovou omáčkou a dýňovými nočky ( 1a,3,7,9 )	540 Kč
Veal sirloin steak with dill sauce and pumpkin gnocchi ( 1,3,7,9 )	

## DĚTSKÉ HLAVNÍ CHODY / CHILDREN'S MAIN COURSES

Vepřová panenka s bramborovou kaší ( 1,3,7,9 )	290 Kč
Pork tenderloin with potato purée ( 1,3,7,9 )	
Kuřecí prsíčka Suprême s medem a bramborovou kaší ( 1,3,7,9 )	230 Kč
Chicken breasts Suprême with honey and potato purée ( 1,3,7,9 )	

## DEZERTY / DESSERTS

Pistáciové Crème Brulée ( 3,7,8b )	150 Kč
Pistachio Crème Brulée ( 3,7,8b )	
Čokoládový fondant	150 Kč
s vanilkovou zmrzlinou a mandlovým griliášem ( 1a,3,7,8a )	
Chocolate fondant	
with vanilla ice cream and almond grill ( 1a,3,7,8a )	
Ovocné sorbety ( 3,7,8 )	90 Kč
Fruit sorbets ( 3,7,8 )	
Variace francouzských a italských sýrů ( 7 )	280 Kč
Selection of Italian and French cheeses ( 7 )	

## DEGUSTAČNÍ MENU / DEGUSTATION MENU

Marinovaný losos s avokádovým pyré,  
řeřichou a černým sezamem

Marinated salmon with avocado puree,  
cress and black sesame

*0,15 Rulandské šedé, suché, vinařství Sedlák, velké Bílovice*

*0,15 Rulandské šedé, dry, winery Sedlák, velké Bílovice*

Krémová polévka

z červené čočky, sušená šunka

Cram soup,  
with red lentil and dried ham ( 7,9 )

Steak z telecí svíčkové

se smržovou omáčkou a dýňovými nočky

Veal sirloin steak  
with dill sauce and pumpkin gnocchi

*0,15 Rulandské modré, suché, vinařství Kovacs, Novosedly*

*0,15 Rulandské modré, suché, vinařství Kovacs, Novosedly*

Pistáciové Crème Brulée ( 3,7 )

Pistachio Crème Brulée ( 3,7 )

**Degustační menu pro 1 osobu**

**990 Kč**

Degustation menu / 1 person

### **Seznam označení alergenů nacházejících se v jídelním lístku:**

#### **Specification of Allergens in Dishes:**

1 obiloviny obsahující lepek | 2 korýši a výrobky z nich | 3 vejce a výrobky z nich | 4 ryby a výrobky z nich | 5 jádra podzemnice olejné ( arašídy ) a výrobky z nich | 6 sojové boby a výrobky z nich | 7 mléko a výrobky z něj | 8 skořápkové plody: mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makadamie a výrobky z nich | 9 celer a výrobky z něj | 10 hořčice a výrobky z ní | 11 sezamová semena a výrobky z nich | 12 oxid siřičitý a siřičitany v koncentrátech vyšších než 10 mg/kg | 13 vlčí bob s výrobky s něj | 14 měkkýši a výrobky z nich

1 Wheat products containing gluten | 2 Crustaceans and Products made of Crustaceans | 3 Eggs and Products made of Eggs | 4 Fish and Products made of Fish | 5 Peanuts and Products made of Peanuts | 6 Soya Beans and Products made of Soya | 7 Milk and Products of Milk | Nuts: Almonds, Hazelnuts, Walnuts, Cashew Nuts, Pecan Nuts, Brazil Nuts, Pistachio Nuts, Macadamia Nuts and Products made of these Nuts | 9 Celery and Products of Celery | 10 Mustard and Products made of Mustard | 11 sesame Seeds and Products made of Sesame Seeds | 12 Sulfur Dioxide and Sulphites Concentrations Higher than 10 mg/kg | 13 Lupines and Products made of Lupine | 14 Shellfish and Products made of Shellfish

**Ceny zahrnují DPH. Jídelní lístek byl vypracován Michalem Kučerou / šéfkuchařem**  
*Prices include VAT. Menu has been prepared by Michal Kučera / Executive Chief.*