

## PŘEDKRMY A SALÁTY / STARTERS

Kozí sýr s medem a mandlemi,  
s červenou řepou a malinami ( 1a,3,7,8a ) 210 Kč

Goat cheese with honey and almonds,  
with beetroot and raspberries ( 1a,3,7,8a )

Marinovaný losos s majonézou z červené řepy,  
a černým sezamem ( 3,4,10,11 ) 220 Kč

Marinated salmon with beetroot mayonnaise,  
and black sesame ( 3,4,10,11 )

Kachní paštika s játry Foie Gras,  
s meruňkovým pyré a pistáciemi ( 8 ) 210 Kč

Duck patée with Foie Gras  
with apricot puree and pistachios ( 8 )

## POLÉVKA / SOUP

Dýňová polévka  
se zázvorem a vlašskými ořechy ( 7,8c,9 ) 90 Kč

Pumpkin soup  
with ginger and walnuts ( 7, 8c,9 )

## SEZÓNÍ NABÍDKA / SEASONAL MAIN DISHES

Kuřecí prsíčka s houbami  
a černou čočkou ( 7,9 ) 270 Kč

Chicken breasts with mushrooms  
and black lentils ( 7,9 )

Dýňové risotto  
s gorgonzolou a ořechy ( 7,8a,8b,8c,9 ) 240 Kč

Pumpkin risotto  
with gorgonzola and nuts ( 7,8a,8b,8c,9 )

## HLAVNÍ JÍDLA / MAIN COURSES

<b>Kuřecí prsíčka Suprême</b> 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 )	
<b>Kachní prsa s ostružinami,</b> karotkové pyré se zázvorem ( 7,9 )	350 Kč
Duck breast with blackberries, carrot puree with ginger ( 7,9 )	
<b>Vepřová panenka</b> s cibulkami a bramborovou kaší ( 1a,3,7,9 )	340 Kč
Pork tenderloin with onions and potatoe puree ( 1a,3,7,9 )	
<b>Steak z telecí svíčkové</b> se smržovou omáčkou a dýňovými nočky ( 1a,3,7,9 )	540 Kč
Veal sirloin steak with morel sauce and pumpkin gnocchi ( 1a,3,7,9 )	
<b>Mořský vlk,</b> s pečenou červenou řepou a pastinákovým pyré ( 6,7,9 )	420 Kč
Seabass, with roasted beetroot and parsnip puree ( 6,7,9 )	
<b>Salát s grilovaným kuřecím prsíčkem,</b> mozzarellou a cherry rajčaty ( 7,10 )	240 Kč
Salad with grilled chicken breast, with mozzarella and cherry tomatoes ( 7,10 )	

## DĚTSKÉ HLAVNÍ CHODY / CHILDREN'S MAIN COURSES

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

## DEZERTY / DESSERTS

Vanilkové Crème Brulée ( 3,7 )	150 Kč
Vanilla Crème Brulée ( 3,7 )	
Čokoládový fondant	150 Kč
s makovou zmrzlinou a švestkovým pyré ( 1a,3,7 )	
Chocolate fondant	
with poppy ice cream and plum puree ( 1a,3,7 )	
Variace francouzských a italských sýrů ( 7 )	280 Kč
Selection of Italian and French cheeses ( 7 )	

## DEGUSTAČNÍ MENU / DEGUSTATION MENU

Marinovaný losos s majonézou z červené řepy, a černým sezamem ( 3,4,10,11 )	
Marinated salmon with beetroot mayonnaise, and black sesame ( 3,4,10,11 )	
<i>0,15 Rulandské šedé, suché, vinařství Sedlák, velké Bílovice</i>	
<i>0,15 Rulandské šedé, dry, winery Sedlák, velké Bílovice</i>	
Dýňová polévka	
se zázvorem a vlašskými ořechy ( 7, 8c,9 )	
Pumpkin soup, with ginger and walnuts ( 7,8c,9 )	
Steak z telecí svíčkové	
se smržovou omáčkou a dýňovými nočky ( 1a,3,7,9 )	
Veal sirloin steak with morel sauce and pumpkin gnocchi ( 1a, 3,7,9 )	
<i>0,15 Rulandské modré, suché, vinařství Kovacs, Novosedly</i>	
<i>0,15 Rulandské modré, suché, vinařství Kovacs, Novosedly</i>	
Vanilkové Crème Brulée ( 3,7 )	
Vanilla Crème Brulée ( 3,7 )	
<b>Degustační menu pro 1 osobu</b>	<b>990 Kč</b>
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 in 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.*