

## PŘEDKRMY A SALÁTY / STARTERS

Krevety v panko strouhance, 240 Kč  
pikantní majonéza, mango salát ( 1a,3,7 )

Tiger prawns, panko,  
chilli mayonnaise, mango ( 1a,3,7 )

Marinovaný losos s avokádovým pyrém, 220 Kč  
řeřichou a černým sezamem ( 3,4,10,11 )

Marinated salmon with avocado puree,  
cress and black sesame ( 3,4,10,11 )

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

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

## POLÉVKA / SOUP

Krémová polévka 90 Kč  
z červené čočky, sušená šunka ( 7,9 )

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

## SEZÓNÍ NABÍDKA / SEASONAL MAIN DISHES

Kynutý tvarohový knedlík s jahodami a tvarohem 190 Kč  
jahodové pyrém, griliáš ( 1a,3,7,8 )

Strawberry dumpling, curd,  
strawberry puree ( 1a,3,7,8 )

Kozí sýr s medem a mandlemi, 220 Kč  
melounový salát s mangem a jahodami ( 7,8 )

Goat cheese with almond,  
watermelon salad, mango and strawberries ( 7,8 )

## HLAVNÍ JÍDLA / MAIN COURSES

<b>Kuřecí prsíčka Supréme</b> s chilli, medem a kukuřičnými placičkami ( 1a,3,7,9 )	280 Kč
Chicken breasts Supréme 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 pancettou a špenátovými bramborami s parmazánem ( 3,7,9 )	340 Kč
Pork tenderloin with pancetta, spinach potatoes with parmesan cheese ( 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 dill 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 red beet and parsnip puree ( 6,7,9 )	
<b>Salát s grilovaným kuřecím prsíčkem,</b> mozzarellou, avokádem a cherry rajčaty ( 7,10 )	240 Kč
Salad with grilled chicken breast, with mozzarella, avocado 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 Supréme</b> s medem a bramborovou kaší ( 1,3,7,9 )	230 Kč
Chicken breasts Supréme with honey and potato puree ( 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 ( 3,4,10,11 )

Marinated salmon with avocado puree,  
cress and black sesame ( 3,4,10,11 )

*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 ( 7,9 )

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

Steak z telecí svíčkové  
se smržovou omáčkou a dýňovými nočky ( 1a,3,7,9 )

Veal sirloin steak  
with dill sauce and pumpkin gnocchi ( 1a, 3,7,9 )

*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.*