

Degustační menu

- Amuse bouche (6)

CHAMPAGNE GRANDE RÉSERVE PREMIER CRU BRUT

Vilmart & Cie (12) 0,07 l
- Telecí tatarák s grilovanou morkovou kostí, pažitková majonéza, jarní cibulka (1.3.6.7.9.10.12)

Tartare di vitello con midollo alla griglia, maionese all'erba cipollina, cipollotto

RIBOLLA GIALLA Marco Sara 2023 (12) 0,07 l
- Křepelka a humr, fava fazole, smrže, Parmigiano Reggiano, cibulky Boretthane (1.2.7.9.12)

Quaglia e astice, fave, funghi morchella, Parmigiano Reggiano, cipolline Boretthane

BOURGOGNE BLANC LE HAUT DES CHAMPS

Jean-Marc Pillot 2022 (12) 0,07 l
- Ravioli plněné hráškovým krémem, hřbet z králíka, lardo, divoký česnek (1.3.7.9.10.12)

Ravioli ripieni di crema di piselli, lombata di coniglio, lardo, aglio orsino

SAUVIGNON BLANC Marchesi di Gresy 2023 (12) 0,07 l
- Filet z mořského vlka plněný krevetami a sépií, květák, omáčka z karamelového misa, 'Nduja (2.4.7.9.12.14)

Filetto di branzino ripieno di gamberi e seppie, cavolfiore, salsa di miso al caramello, 'Nduja

RIESLING TROCKEN QUARZIT Kruger Rumpf 2023 (12) 0,07 l
- Jehněčí hřbet a brzlík, salát alla Vignarola, omáčka z vína Nebbiolo (1.7.9.12)

Lombo di agnello e animelle, insalata alla Vignarola, salsa al vino Nebbiolo

BARBARESCO CAMP GROS MARTINENGA

Marchesi di Gresy 2006 (12) 0,07 l
- Sorbet dle denní nabídky

Sorbetto del giorno
- Fondant z čokolády Michel Cluizel, sorbet z krvavých pomerančů (1.3.7.12)

Fondant al cioccolato Michel Cluizel, sorbetto all'arancia rossa

RIESLING MARIENBURG AUSLESE FALKENLAY

Clemens Busch 2015 (12) 0,05 l

DEGUSTAČNÍ MENU 7 CHODOVÉ 2350 Kč / OSOBA
VINNÉ PÁROVÁNÍ 7 CHODOVÉ 1890 Kč / OSOBA

- DEGUSTAČNÍ MENU 4 CHODOVÉ 1650 Kč / OSOBA

VINNÉ PÁROVÁNÍ 4 CHODOVÉ 1490 Kč / OSOBA

Degustační menu podáváme 12.00–14.00 a 17.00–20.00.
Serviamo il menù degustazione dalle 12.00 alle 14.00 e dalle 17.00 alle 20.00.

Lanýžové speciality

- Tagliolini s omáčkou z černých lanýžů, pošírované vejce 63 °C

Tagliolini con salsa al tartufo nero, uovo in camicia 63 °C (1.3.6.7.8.9)

465
- Risotto s krémem z černých lanýžů, milánské vejce 63 °C (1.3.6.7.9.12)

Risotto con vellutata di tartufo nero, milanese d'uovo 63 °C

495
- Telecí filet Rossini s foie gras, špenát, lanýžová omáčka (1.3.6.7.9.12)

Filetto di vitello Rossini con fegato grasso, spinaci, riduzione di tartufo

795

Ceny jsou uvedené bez lanýžů, které vám nastroháme a zvážíme při servírování přímo u stolu.
I prezzi sono senza tartufo che verrà depilato e pesato durante il servizio al tavolo.

- Černý jarní lanýž

Tartufo nero primaverile

145 / 1 g

amano

Degustační menu & Lanýžové speciality

ALERGENY / ALLERGENI: 1. Obiloviny obsahující lepek / Cereali contenenti glutine 2. Korýši / Crostacei 3. Vejce / Uova 4. Ryby / Pesce
5. Podzemnice olejná / Arachidi 6. Sójové boby / Soia 7. Mléko / Latte
8. Skořápkové plody / Noci 9. Celer / Sedano 10. Hořčice / Senape
11. Sezamová semena / Semi di sesamo 12. Oxid siřičitý a siřičitany / Anidride solforosa e solti 13. Vlíčí bob / Lupini 14. Mekkýši / Molluschi

Pro skupiny osmi a více hostů bude k finálnímu účtu připočteno 12,5 % service charge. Uvedené ceny jsou včetně DPH.



Ušetřete zde při platbě jakoukoliv kartou od Raiffeisenbank.
Přidejte se do RB Clubu i Vy! www.rbclub.cz

