

Degustační menu

Amuse bouche (6)

- Amuse bouche
CHAMPAGNE L'ESQUISSE BRUT NATURE Moussé (12) 0,07 l

Telecí tatarák, polenta, lišky, majonéza
z konfitované šalotky (3·7·9·10·12)

- Tartare di vitello, polenta, finferli,
maionese di scalogno confittato
PINOT BIANCO BERG Niedrist 2023 (12) 0,07 l

Křepelka a humr, fava fazole, divoké houby,
Parmigiano Reggiano, cibulky Borettane (1·2·7·9·12·14)
Quaglia e astice, fave, funghi selvatici,
Parmigiano Reggiano, cipolline Borettane
BOURGOGNE BLANC LE HAUT DES CHAMPS
Jean-Marc Pillot 2022 (12) 0,07 l

Gnocchi plněné lanýžovým krémem, telecí
líčka, fontina, špenát (1·3·7·8·9·12)

- Gnocchi ripieni di crema al tartufo,
guancia di vitello, fontina, spinachi
MEURSAULT BLANC LES PELLANS David Moreau 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 2024 (12) 0,07 l

Dančí hřbet, celer, růžičková kapusta,
červená řepa, švestky (6·7·9·12)

- Daino, sedano rapa, cavaletti di Bruxelles, barbabietola, prugne
BRUNELLO DI MONTALCINO Il Marronetto 2017 (12) 0,07 l

Sorbet dle denní nabídky
Sorbetto del giorno

Fondant z čokolády Michel Cluizel,
cedrát, citronové gelato (1·2·7·12)

- Fondante di cioccolato Michel Cluizel, cedro, gelato al limone
RIESLING MARIENBURG AUSLESE
FALKENLAY - Clemens Busch 2017 (12) 0,05 l

DEGUSTAČNÍ MENU 7 CHODOVÉ 2450 Kč / OSOBA
VINNÉ PÁROVÁNÍ 7 CHODOVÉ 1950 Kč / OSOBA

- DEGUSTAČNÍ MENU 4 CHODOVÉ 1690 Kč / OSOBA
VINNÉ PÁROVÁNÍ 4 CHODOVÉ 1590 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.