

## STUDENÉ PŘEDKRMY

- Ceviche z halibuta s chilli a koriandrem [CZK 220,-]
- Marinovaný losos, uzený losos s hráškovým pyrém a červenou řepou [CZK 190,-]
- Uzená kachní prsa na fíkovém salátu s jablkem a medovými ořechy [CZK 230,-]
- Pražská šunka podávaná s křenem, nakládanými cibulkami a okurkou [CZK 140,-]
- Bresaola (sušené hovězí maso) s fenyklem, vaječnou omeletou, dýní a polníčkem [CZK 190,-]
- Gratinovaný kozí sýr na fazolkovém pyrém, hruškové balsamico [CZK 180,-]

## POLÉVKY

- Tomatová polévka s krevetkami a halibutem [CZK 160,-]
- Hovězí vývar s masem a zeleninou [CZK 110,-]
- Houbový krém s pošírovaným vejcem a lanýžovým olejem [CZK 140]

## TEPLÉ PŘEDKRMY

- Hovězí klížka Sous Vide, šalotkové glacée, grilovaná zelenina [CZK 210,-]  
(klížka vařená při nízké teplotě ve vepřovém sádle)
- Hovězí svičková na smetaně, knedlík vařený v páře [CZK 240,-]
- Šalvějové rizoto s pečenou dýní a chorizem [CZK 240]
- Polentová kaše s houbovým ragl, pečeným česnekem, olivovým olejem a tymiánem [CZK 190]

## ČESKÁ NÁRODNÍ KUCHYNĚ

- Nudle Vlasty Buriana s pečeným kuřecím masem, jablky a mandlemi podle Jaroslava Trejbal - osobního kuchaře Vlasty Buriana - Král českých komiků působil přímo zde - ve dřívějším kabaretu, hrál a bavil publikum v letech 1920 - 1923. [CZK 290,-]
- Pečená kachna (¼) s červeným vinným zelím a bramborovým knedlíkem [CZK 390,-]
- Staročeský guláš z hovězí klížky s houskovým knedlíkem [CZK 330]
- Tradiční hovězí "SVÍČKOVÁ" na smetaně s brusinkovým terčem, karlovarský knedlík [CZK 440,-]
- Zadělávaný telecí jazyk ve smetanovo-křenové omáčce, brambor vařený v másle [CZK 290,-]

## DARY MOŘÍ A ŘEK

- Tygří krevety Tamarind se zázvorem a mangem, jasmínová rýže, pomerančový olej [CZK 480,-]
- Grilovaný filet Red Mullet s olivovým pestem, kandovaným citrónem a pečenou zeleninou [CZK 450,-]
- Pošírovaný losos na cizrnovém pyrém, se smetanovou omáčkou a listovým špenátem [CZK 440,-]
- Filet ze pstruha v papilotě, pečený se zeleninou, římským kmínem a černým pivem [CZK 390,-]

## POKRMY Z PÁNVE A GRILU

- Kuřecí prso Suprême se sušeným hovězím masem, bazalkou, tomaty & bílé fazole [CZK 390,-]
- Králíčí stehno pečené na tymiánu, pečená šalotka, houbové rizoto s bylinkovým olejem [CZK 390,-]
- Beefsteak, grilovaný hovězí morek, pepřová omáčka, pečený brambor s citrusy a rozmarýnem [CZK 590,-]
- Vídeňský telecí řízek, mačkaný brambor s máslem a petrželkou [CZK 420,-]
- Grilovaná jehněčí korunka, cuketový salát s pečeným česnekem a cizrnou [CZK 550,-]
- Divočák, dušený na kořenové zelenině a červeném víně s bruselskou kapustou, máslové Spätzle [CZK 450,-]

## ČERSTVÉ SALÁTY

- Salát z pečených brambor a zeleniny, marinovaný losos, pošírované vejce [CZK 150,-]
- Salát z polníčku, čekanky, dýně a pečených kaštanů [CZK 130,-]
- Salát z míchané zeleniny a bylinek s houbovým dresinkem [CZK 120,-]
- Salát se špenátem, kozím sýrem a krutóny [CZK 140,-]

## NABÍDKA DEZERTŮ

- Palačinka Crêpes Suzette flambovaná u Vašeho stolu - dopřejte zážitek všem svým smyslům [CZK 260,-]
- Smažené meruňky s vanilkovou zmrzlinou a jahodovou omáčkou [CZK 220,-]
- Čokoládový fondán s čokoládovým dortíkem, kaštanové pyrém [CZK 220,-]
- Crème Brûlée s hruškovým kompotem a hruškovým sorbetem [CZK 190,-]
- Jablkový závin se šlehačkou a karamelovou omáčkou [CZK 140,-]

## SÝRY

- Nabídka českých sýrů s ořechy a jablkem [CZK 160,-]