

À-LA CARTE MENU



PŘEDKRMY

Černý kaviár „Ossetra“ (50 g) 3 300 Kč
se strouhaným vejcem, šalotkou, crème fraiche, pažitkou a pečenými toasty

Mousse z kozího sýra "Buche Affinne" 360 Kč
s uzenými kachními prsy, zeleným chřestem a houbovým pestem

Tartar ze žlutoploutvého "Ahi" tuňáka 380 Kč
s tuňákovými špičky a perličkami bílé ředkve v Teriyaki sosu

Marinovaný kanadský humr 750 Kč
se zeleným salátkem ve Wonton košíčku s avokádovou pěnou v mango polévce

Grilované mušle Sv. Jakuba 490 Kč
na rizotu "Carnaroli" z červené řepy podávané s čerstvě strouhanými lanýži a chipsem z červené řepy přelité lanýžovým glazé

Plátky z mléčného telecího 420 Kč
s čerstvě strouhanými černými lanýži z Alby, pečenou červenou řepou a polníčkem zdobené parmezánovými hoblinami

Restovaná kachní játra "foie gras" 490 Kč
na dýňovém "brunoise" s konfitovanými cipollini a tykvovými semínky v dýňovém krému a domácí brioškou

Tradiční Pražská šunka 360 Kč
s jemným křenovým mousse a plátky červené řepy

POLÉVKY

Tom Yam Kung 350 Kč
asijská pikantní polévka s krevetami a kuřecím masem

Česká krémová polévka "Kulajda" 250 Kč
se smetanovými bramborami, čerstvými houbami a zastřeným vejcem

POLÉVKY

Tom Yam Kung	350 Kč
<i>asijská pikantní polévka s krevetami a kuřecím masem</i>	
Česká krémová polévka "Kulajda"	250 Kč
<i>se smetanovými bramborami, čerstvými houbami a zastřeným vejcem</i>	

HLAVNÍ CHODY

Vegetariánské

Domácí špagety „De Cecco“	450 Kč
<i>s černými olivami, kapary, sicilskými sušenými tomaty a sýrem "Grana Padano"</i>	

Ryby

Na másle pečený mořský vlk	950 Kč
<i>podávaný na houbovém ragú a kapusty, s bramborami "La Ratte", přelitý máslovým glazé ochucené kmínem</i>	

Grilovaný mořský d'as zabalený v italské slanině "Pancetta"	950 Kč
<i>na domácích špagetách "De Cecco" s černým kaviárem "Ossetra" přelitý máslovým glazé z bílých lanýžů</i>	

Kanadský humr s langustýnkou a svatojakubskou mušli	1350 Kč
<i>na parmezánovém rizotu s tonka fazolemi a mletou kávou "Alto Grande" s langustýnkovým krémem</i>	

Maso

Kachní prsa	850 Kč
<i>na bramborovo-slaninovém pyré s konfitem z červeného zelí a balsamiko-medovým sosem</i>	

Variace z křepelky	950 Kč
<i>s karamelizovanou čekankou, jedlými kaštaný, kešskými fazolkami a jeřabinami přelité lanýžovým sosem</i>	

Pečený daňčí hřbet	950 Kč
<i>na pyré ze sladkých brambor s máslovými noky a jablečnými perličkami se sosem Grand Veneur</i>	

SIGNATURNÍ JÍDLO NAŠÍ RESTAURACE

Royal steak z argentinské svičkové „Angus“	1 250 Kč
<i>servírovaný s foie gras „Rougié“, bramborovým pyré s lanýži z Piemontu a omáčkou ze Sauternes od Barona Philippe de Rothschild</i>	

Výše uvedné ceny nezahrnují 7% service charge

Pavel Sapik
Executive chef

