

VEČERNÍ MENU

Saláty

Rukola salát s parmazánem, cherry rajčaty a balsamickým dresinkem	225,- Kč
Caprese mini mozzarella s cherry rajčátky, lístky bazalky, balzamickým octem a olivovým olejem	225,- Kč
Mix salát s parmskou šunkou, medovým melounem, grissiny a fíkovým balsamikem	225,- Kč

Předkrmy

Nem smažené rolky z jarního těsta plněné hovězím masem, zeleninou a nudlemi podávané s pikles z červené cibule a chilli - bazalkovou omáčkou	295,- Kč
Carpaccio z hovězí svíčkové marinované v bazalkovém pestu podávané s hoblíčkami parmazánu, citronem a rukolou	325,- Kč
Domácí foie gras terina obalená v pistáciích podávaná s ananasovým chutney, karamellem, zázvorem, redukcí z červeného vína a tousty	325,- Kč
Křupavé tygří krevety zabalené ve fillo těstě podávané s ananasovo-chilli salsou a koriandrovým dresinkem	345,- Kč
Kaviár (30g nebo 50g) podávaný na ledové tříšti s toasty, citronem a zakysanou smetanou	market price
Grilované tygří krevety a lehce pečená mušle sv. Jakuba podávané s thajským salátkem z manga, ananasu a pomela s chilli papričkou a koriandrem	355,- Kč
Pečený kozí sýr s medem a chilli papričkami podávaný s červenou řepou, hruškami, sušenými rajčaty a balsamickou redukcí	325,- Kč
Tři druhy tataráčku – lososový s lanýži, tuňákový s jarní cibulkou a z mušlí sv. Jakuba s mangem a piniovými oříšky	325,- Kč
Tataki z hovězí svíčkové podávané s tosa-zu omáčkou, lanýžem, zeleným chřestem a jarní cibulkou	335,- Kč
Pečená kachní prsa podávaná s teplou foie gras, broskvovým kaviárem a omáčkou z červeného vína a malin	325,- Kč
Smažené wontonové knedlíčky plněné směsí z mořských plodů a ryb, s červenou kari pastou podávané s okurkovým pikles a chilli omáčkou	325,- Kč
Vařený kanadský humr podávaný v kroužku z jarního těsta s avokádem, okurkou, japonskou majonézou a pomerančovým kaviárem	355,- Kč

Polévky

Tom Yam – ostrá thajská polévka s rybami, tygří krevetou, koriandrem, zeleninou a chilli papričkami (může být podávána jako vegetariánská polévka)	385,- Kč 295,- Kč
Tomatová polévka podávaná s česnekovými krutony, zakysanou smetanou a bazalkou	225,- Kč

Hlavní jídla

Lehce opečený žlutoploutvý tuňák obalený v nori řasách podávaný s udon nudlemi se zeleninou, chilli – sojovou omáčkou a houbami enoki	550,- Kč
Pečený norský losos podávaný s grilovanou tygří krevetou, bramborovým pyrém, restovaným špenátem, zeleninou a bylinkovým máslem	550,- Kč
Pečený Atlantický halibut marinovaný v saikyo miso podávaný s restovanými keňa fazolkami a sladkým hráškem, baby mrkvičkou, citronovo-máslovou omáčkou a Basmati rýží	550,- Kč
Grilované jehněčí kotletky z Nového Zélandu marinované v česneku a tymiánu podávané s pyrém z pečeného lilku, grilovaným řapíkatým celerem, cuketou a pečenými baby bramborami a jehněčí jus	550,- Kč
Grilovaná brazilská hovězí svíčková podávaná s hříbkovou omáčkou, šťouchanými bramborami s pórkem a zeleninou	550,- Kč
Grilovaná telecí svíčková podávaná s konfitovanou červenou cibulkou v medu a balzamiku, bramborovými rolkami se zeleninou a omáčkou z portského vína a foie gras	550,- Kč
Pečený čilský mořský vlk podávaný s cuketou ve smetaně s bílým chřestem a restovaným špenátem, smrži a omáčkou z červeného vína	565,- Kč
Červené hovězí kari – kousky hovězí svíčkové, červená cibule, zelené fazolky podávané v červené kari omáčce s chilli papričkami, koriandrem a rýží Basmati	550,- Kč
Francouzská kachní prsa marinovaná v hoi-sinu podávaná s houbami, keňa fazolkami, ananasem, oříšky v medu a rolkami z jarního těsta plněnými bramborovým pyrém sladkokyselou omáčkou	550,- Kč
Zeleninové lasagne s rajčaty, špenátem a ricottou, gratinované s mascarpone, podávané s bazalkou a parmazánem	355,- Kč
Pečená kuřecí prsa marinovaná v jogurtu a chilli, podávaná s červenou kari omáčkou, citrónovo-koriandrovým crème fraiche a Basmati rýží	395,- Kč
Grilované královské krevety marinované v sambalu a česneku podávané s citronovým rizotem, cherry rajčátky, parmazánovým chipsem a balzamickou redukcí	575,- Kč

Šéfkuchař Jana Janatová

Drazí hosté, děkuji Vám, že jste ohleduplní a během večerí nekouříte.

VEČERNÍ MENU

Saláty

Rukola salát s parmazánem, cherry rajčaty a balsamickým dresinkem	225,- Kč
Caprese mini mozzarella s cherry rajčátky, lístky bazalky, balzamickým octem a olivovým olejem	225,- Kč
Mix salát s parmskou šunkou, medovým melounem, grissiny a fíkovým balsamikem	225,- Kč

Předkrmy

Nem smažené rolky z jarního těsta plněné hovězím masem, zeleninou a nudlemi podávané s pikles z červené cibule a chilli - bazalkovou omáčkou	295,- Kč
Carpaccio z hovězí svíčkové marinované v bazalkovém pestu podávané s hoblíčkami parmazánu, citronem a rukolou	325,- Kč
Domácí foie gras terina obalená v pistáciích podávaná s ananasovým chutney, karamellem, zázvorem, redukcí z červeného vína a tousty	325,- Kč
Křupavé tygří krevety zabalené ve fillo těstě podávané s ananasovo-chilli salsou a koriandrovým dresinkem	345,- Kč
Kaviár (30g nebo 50g) podávaný na ledové tříšti s toasty, citronem a zakysanou smetanou	market price
Grilované tygří krevety a lehce pečená mušle sv. Jakuba podávané s thajským salátkem z manga, ananasu a pomela s chilli papričkou a koriandrem	355,- Kč
Pečený kozí sýr s medem a chilli papričkami podávaný s červenou řepou, hruškami, sušenými rajčaty a balsamickou redukcí	325,- Kč
Tři druhy tataráčku – lososový s lanýži, tuňákový s jarní cibulkou a z mušlí sv. Jakuba s mangem a piniovými oříšky	325,- Kč
Tataki z hovězí svíčkové podávané s tosa-zu omáčkou, lanýžem, zeleným chřestem a jarní cibulkou	335,- Kč
Pečená kachní prsa podávaná s teplou foie gras, broskvovým kaviárem a omáčkou z červeného vína a malin	325,- Kč
Smažené wontonové knedlíčky plněné směsí z mořských plodů a ryb, s červenou kari pastou podávané s okurkovým pikles a chilli omáčkou	325,- Kč
Vařený kanadský humr podávaný v kroužku z jarního těsta s avokádem, okurkou, japonskou majonézou a pomerančovým kaviárem	355,- Kč

Polévky

Tom Yam – ostrá thajská polévka s rybami, tygří krevetou, koriandrem, zeleninou a chilli papričkami (může být podávána jako vegetariánská polévka)	385,- Kč 295,- Kč
Tomatová polévka podávaná s česnekovými krutony, zakysanou smetanou a bazalkou	225,- Kč

Hlavní jídla

Lehce opečený žlutoploutvý tuňák obalený v nori řasách podávaný s udon nudlemi se zeleninou, chilli – sojovou omáčkou a houbami enoki	550,- Kč
Pečený norský losos podávaný s grilovanou tygří krevetou, bramborovým pyrém, restovaným špenátem, zeleninou a bylinkovým máslem	550,- Kč
Pečený Atlantický halibut marinovaný v saikyo miso podávaný s restovanými keňa fazolkami a sladkým hráškem, baby mrkvičkou, citronovo-máslovou omáčkou a Basmati rýží	550,- Kč
Grilované jehněčí kotletky z Nového Zélandu marinované v česneku a tymiánu podávané s pyrém z pečeného lilku, grilovaným řapíkatým celerem, cuketou a pečenými baby bramborami a jehněčí jus	550,- Kč
Grilovaná brazilská hovězí svíčková podávaná s hříbkovou omáčkou, šťouchanými bramborami s pórkem a zeleninou	550,- Kč
Grilovaná telecí svíčková podávaná s konfitovanou červenou cibulkou v medu a balzamiku, bramborovými rolkami se zeleninou a omáčkou z portského vína a foie gras	550,- Kč
Pečený čilský mořský vlk podávaný s cuketou ve smetaně s bílým chřestem a restovaným špenátem, smrži a omáčkou z červeného vína	565,- Kč
Červené hovězí kari – kousky hovězí svíčkové, červená cibule, zelené fazolky podávané v červené kari omáčce s chilli papričkami, koriandrem a rýží Basmati	550,- Kč
Francouzská kachní prsa marinovaná v hoi-sinu podávaná s houbami, keňa fazolkami, ananasem, oříšky v medu a rolkami z jarního těsta plněnými bramborovým pyrém sladkokyselou omáčkou	550,- Kč
Zeleninové lasagne s rajčaty, špenátem a ricottou, gratinované s mascarpone, podávané s bazalkou a parmazánem	355,- Kč
Pečená kuřecí prsa marinovaná v jogurtu a chilli, podávaná s červenou kari omáčkou, citrónovo-koriandrovým crème fraiche a Basmati rýží	395,- Kč
Grilované královské krevety marinované v sambalu a česneku podávané s citronovým rizotem, cherry rajčátky, parmazánovým chipsem a balzamickou redukcí	575,- Kč

Šéfkuchař Jana Janatová

Drazí hosté, děkuji Vám, že jste ohleduplní a během večerí nekouříte.