

JÍDELNÍ LÍSTEK

POLÉVKY

Kulajda s čerstvým koprem, pošírované vejce

55 Kč

PŘEDKRMY

80g Pečená řepa marinovaná v citrónově medovém dresinku s kumato rajčaty, crème fraîche a čerstvá bazalka (červená řepa, žlutá řepa)

140 Kč

80g Krevety na rozpálené pánvi s opečeným domácím chlebem (chilli, máslo, česnek, petržel)

195 Kč

80g Hovězí carpaccio s rukolou, parmazánem a sušenými rajčaty

230 Kč

SALÁTY

100g Trhaný salát s kuřecím masem, cherry rajčaty a nakládanou cibulkou, bramborová sláma

160 Kč

200g Míchaný salát s hruškami, kešu oříšky a parmskou šunkou

165 Kč

HLAVNÍ CHODY

200g Kuřecí prso s květákovým pyré, kapustičky, máslová omáčka, hranolky z mrkve

170 Kč

200g Vepřová panenka v bylinkové krustě, batátové pyré, omáčka z lesních plodů

245 Kč

200g Steak z hovězího Top side s omáčkou demi glace, pečené grenaille, rukolový salát s cherry rajčaty

249 Kč

200g Telecí líčka s bramborovou kaší

270 Kč

200g Grilovaný losos s dýňovým pyré a soté z kadeřávku

294 Kč

TĚSTOVINY

Spaghetti Bolognese, parmazán (kořenová zelenina, červené víno, mleté maso, tomatová omáčka)

180 Kč

Italské houbové risotto s Grand Moravii (máslo, víno, zeleninový vývar)

189 Kč

Tortelloni s masovou směsí, parmazánovou omáčkou, se sušenými rajčaty a bazalkou

190 Kč

Tagliatelle s lososem a baby špenátem, smažené kapary, cherry rajčata

220 Kč

DEZERTY

Kokosový cheesecake Raffaello

80 Kč

Čokoládový fondán s omáčkou z lesních plodů, vanilková zmrzlina

120 Kč

Menu je vyhrazeno s ohledem na sezónu a dostupnost ingrediencí, seznam obsažených alergenů je na vyžádání u obsluhy.

