



MENU

Mezinárodní den žen
7.-8.3.

P Ř E D K R M Y

Tartar z tuňáka žlutoploutvého
s avokádem, citrusovou šťávou a opečeným toastem **285,-Kč**

Vitello tonatto
tenké telecí plátky s tuňákovou omáčkou, kapary a parmezánem **265,-Kč**

Salát s grilovaným kozím sýrem Soignon
s lístky baby špenátu, rukolou, fíkovou marmeládou, jahodami a mátou **285,-Kč**

P O L É V K Y

Hedvábný krém z bílého chřestu s kapkou lanýžového oleje **95,-Kč**

Botanická Veverka
dvojitý hovězí vývar s játrovým knedlíkem a kořenovou zeleninou **85,-Kč**

H L A V N Í J Í D L A

Hovězí květová špička s tradiční svíčkovou omáčkou, brusinkami
a variací domácích knedlíků **275,-Kč**

Kuřecí prso Supreme podávané s tagliatellemi
a omáčkou z tymiánu a bílého vína **295,-Kč**

Vepřová panenka sous-vide s glazovanou baby karotkou,
dijonskou omáčkou a violette bramborami **330,-Kč**

Kachní prso s redukcí z portského vína s kořenovou zeleninou
a bramborovým fondantem **365,-Kč**

Srnčí hřbet s višňovou demi-glace,
zelenými fazolkami a celerovým pyrém **365,-Kč**

Telecí medailonky s baby špenátem,
bylinkové jus a violette brambory **390,-Kč**

Stařený steak Filet Mignon s grilovaným chřestem,
omáčkou Champagne Beurre Blanc a bramborovým fondantem **670,-Kč**

Filet z halibuta pečený v soli, podávaný s konfitovanými rajčátky
a hráškovým rizotem **490,-Kč**

Smažené krevety v tempuře se spicy mayo,
bramborovu slámou a mangovým salátem **390,-Kč**

D E Z E R T

Vanilkový mousse s malinovým želé a čerstvými jahodami **165,-Kč**

