

| M E N U |

Miluji dobré jídlo. A proto v naší kuchyni připravujeme pokrmy vždy jen z pečlivě vybraných čerstvých surovin. Kromě stálého menu, zaměřeného na pokrmy světové kuchyně, vaříme také sezonní speciality ze zdejších ingrediencí. Věřím, že si vyberete.

Přeji Vám dobrou chuť!

Ladislav Douša
Executive Chef



ČAPÍ HNÍZDO
PLACE WITH A GREAT SPIRIT

| MALÉ POKRMY |

Tatar z červené řepy s uzeným pstruhem 245 Kč

sušený žloutek, wasabi majonéza

| 3 | 4 | 7 | 10 |

Hovězí carpaccio s lanýžovým krémem 320 Kč

parmazánové krocketky

| 1 | 3 | 7 | 10 |

Mozzarella burrata, balsamiko a rukolový olej 265 Kč

na křupavém chlebu s loupánými rajčaty a česnekem

| 1 | 3 | 7 | 8 |

Roastbeef z jelení kýty s česnekovou majonézou, 320 Kč

salát z dýně, lesních hub a pekanových ořechů

| 1 | 3 | 4 | 10 | 11 |

Telecí paštika s jatýrky a pistáciemi, brioška 285 Kč

černý rybíz, šalotky v karamelu s brusinkami, hruška

| 3 | 7 | 8 |

| POLÉVKY |

Krém z pečeného česneku s máslovými krutónky 99 Kč

ravioly z krémového sýru a špenátu

| 1 | 3 | 7 |

Vývar z hovězího žebra provoněný majoránkou. 135 Kč

uzená krkovice, kroupy a brambory

| 1 | 3 | 7 | 9 |

Polévka dne 95 Kč

| 1 | 3 | 7 |

| SALÁTY & VEGI & PASTA |

Salát s čerstvým kozím sýrem 320 Kč

pečenou hruškou s javorovým sirupem, hrozny a vlašskými ořechy

| 1 | 3 | 7 | 10 |

Pečená rýže s koriandrem a zázvorem 285 Kč

uzený tempeh, pak choi v omáče hoisin, krém z pečeného lilku

| 1 | 3 | 6 | 7 | 11 |

Caesar salát s kuřecím masem / nebo tygrími krevetami 299 Kč / 485 Kč

římské listy, parmazán, slanina

| 1 | 3 | 4 | 7 | 10 | / | 1 | 2 | 3 | 4 | 7 | 10 |

Špagety s trhaným kachním masem 299 Kč

hříbky, pečený česnek, parmazán

| 1 | 3 | 4 | 7 |

| HLAVNÍ JÍDLA |

Řízek z telecí kýty 420 Kč

bramborový salát

| 1 | 3 | 7 | 10 |

Pečené tygří krevety na italském šafránovém risottu 569 Kč

fenykl, espuma z uzené slaniny

| 1 | 2 | 6 | 7 | 11 |

Do růžova pečené kachní prso s omáčkou Calvados 429 Kč

pečená polenta, jablka, karotka, hrozny a vlašské ořechy

| 1 | 3 | 7 |

Jehněčí kotletky v kombinaci s pečenou kýtou. 595 Kč

škvarková krocketka, batáty s čerstvým špenátem

| 1 | 3 | 7 | 10 |

Hovězí beefsteak s hříbký a omáčkou Marsala 595 Kč

gratinované brambory, sezónní zeleninka

| 1 | 3 | 7 | 10 |

Pečený candát s avokádovou krustou 495 Kč

omáčka z mušlí, pyré z kořenové zeleniny

| 1 | 3 | 4 | 7 | 10 |

| NAŠE DOPORUČENÍ |

Špikovaná hovězí pečeně na smetaně 299 Kč

s karlovarskými knedlíky a brusinkami

| 1 | 3 | 7 | 9 | 10 | 12 |

Dlouze vařený hovězí krk s koprovou omáčkou. 369 Kč

vejce „63“, péřový knedlíček, vařené brambory

| 1 | 7 | 9 | 10 |

Pečená telecí žebra v BBQ marinádě. 540 Kč

bylinková brambora, kukuřičný klas, krém z pečeného česneku, cibulové zelí, jablečný křen

| 1 | 3 | 7 |

Rolované vepřové kolínko „sous vide“ s lanýžovým máslem 395 Kč

petrželové pyré, pečený pak Choi s karotkou, šalotka v červeném víně

| 1 | 3 | 7 |

| D E Z E R T Y |

Švestkový kynutý knedlík149 Kč

s vanilkovou omáčkou, mákem a mascarpone

| 1 | 3 | 7 |

Čapí hnízdo, pistácie a čokoláda 155 Kč

zmrzlina z tmavého chleba

| 1 | 3 | 6 | 7 | 11 |

Koule z hořké čokolády165 Kč

Baileys parfait, espuma z vaječného likéru, černý rybíz, káva

| 1 | 3 | 6 | 7 |

Čokoládové crème brûlée149 Kč

s likérem Cointreau, pomeranč

| 1 | 3 | 6 | 7 |

Domácí sorbety 65 Kč

1 ks

| 3 |

| S K U P I N Y A L E R G E N Ů |

- | 1 | obiloviny obsahující lepek
- | 2 | koryši a výrobky z nich
- | 3 | vejce a výrobky z nich
- | 4 | ryby a výrobky z nich
- | 5 | jádra podzemnice olejné (arašídy) a výrobky z nich
- | 6 | sójové boby a výrobky z nich
- | 7 | mléko a výrobky z něj
- | 8 | skořápkové plody: mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makadamie a výrobky z nich
- | 9 | celer a výrobky z něj
- | 10 | hořčice a výrobky z ní
- | 11 | sezamová semena a výrobky z nich
- | 12 | oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg
- | 13 | vličí bob a výrobky z něj
- | 14 | měkkýši a výrobky z nich