

JÍDELNÍ LÍSTEK

PŘEDKRMY

HOVĚZÍ CARPACCIO S DIJONSKOU MAJONÉZOU olivovým olejem a hoblinkami parmezánu	320 Kč
OPEČENÝ KOZÍ SÝR S FÍKOVÝM DŽEMEM na lehkém jarním salátku s ředkvičkami a bazalkovým pestem	250 Kč
PEČENÁ CHOBOTNICE NA TYMIÁNU A ČESNEKU s tomatovým concasse a chorizo omáčkou	350 Kč
GRILOVANÁ FRANCOUZSKÁ KACHNÍ FOIE GRAS s bylinkovými tramezzini a cibulovou marmeládou	320 Kč

POLÉVKY

SILNÝ HOVĚZÍ VÝVAR Z VOLSKÉ OHÁŇKY s trhaným masem, kořenovou zeleninou a domácími nudlemi	120 Kč
KRÉMOVÁ POLÉVKA Z ČERSTVÉHO FENYKLU s uzeným pstruhem	120 Kč

NAŠE SPECIALITY

GRILOVANÝ HOVĚZÍ STEAK ZE SVÍČKOVÉ US PRIME	990 Kč
GRILOVANÝ TELECÍ TOMAHAWK STEAK	950 Kč

s omáčkou dle vlastního výběru

- tymiánový demi glacé
- pepřová omáčka s koňakem
- omáčka z modrého sýra

Doporučené přílohy

- gratinovaná brambora s bylinkovým tvarohem
- fazolové lusky se slaninou
- grilovaná zelenina
- portobello žampióny s kmínem

90 Kč

US Prime je označení nejvyšší kvality hovězího masa. Znamku uděluje ministerstvo zemědělství USA. Hlavními kritérii pro její udělení je kombinace mramorování tukem a stáří skotu. Mramorování dodává masu nezaměnitelnou jemnost, šťavnatost a máslovou chuť. Mladý skot dodává masu jemnější texturu a světlejší barvu.

Informace o alergenech obsažených v jednotlivých jídlech jsou k dispozici na vyžádání u obsluhy. Pokrmy uvedené v jídelním lístku jsou určeny k přímé spotřebě. Všechny ceny vč. DPH. Šéfkuchař Michal Janík se svým týmem Vám přeje dobrou chuť.

HLAVNÍ JÍDLA

STEAK ZE ŽLUTOPLOUTVÉHO TUŇÁKA S MOŘSKOU SOLÍ romanescem s máslem, nakládaným zázvorem a kořenovou zeleninou marinovanou v sezamovém oleji	650 Kč
SURF & TURF KREVETY tempurovaná s wasabi a grilovaná s bylinkami a česnekem, podávané s limetovou pěnou a arborio rizotem s vínem a šafránem	490 Kč
JEHNĚČÍ KOTLETKY GRILOVANÉ S ČESNEKEM pak choi, jarní karotka a tymiánové jus	650 Kč
KONFITOVANÉ KACHNÍ PRSO grilovaná středomořská zelenina s olivovým olejem	450 Kč
VÍDEŇSKÝ TELECÍ ŘÍZEK a mačkané brambory se smetanou a jarní cibulkou	450 Kč
CAESAR SALÁT S KUŘECÍM SUPREME opečenou pančetou a máslovými krutony	350 Kč

SVÍČKOVÁ WELLINGTON s vařenou zeleninou s přepuštěným máslem, demi glacé, holandskou omáčkou a gratinovanou bramborou s bylinkovým tvarohem <i>Rádi Vám připravíme hovězí svíčkovou v úpravě Wellington po předchozí domluvě.</i>	690 Kč
---	--------

SÝRY

VARIACE FRANCOUZSKÝCH SÝRŮ	250 Kč
-----------------------------------	--------

DEZERTY

TEPLÝ ČOKOLÁDOVÝ FONDANT s vanilkovou zmrzlinou	170 Kč
ANANASOVÉ ŠÁTEČKY PLNĚNÉ MASCARPONE s mangovou omáčkou	170 Kč
VANILKOVÁ PANNA COTTA s rebarborou a karamellem	170 Kč
DOMÁCÍ ČOKOLÁDOVÉ PRALINKY	160 Kč
NAŠE OVOCNÉ SORBETY límeta, jahoda, černý rybíz, mango	170 Kč