

SVATOMARTINSKÁ HUSA

PŘEDKRMY

DOMÁCÍ HUSÍ PARFAIT S JÁTRY, 150 Kč
koňakem a brusinkami

PEČENÝ PIROŽEK 150 Kč
plněný masem z husích krkú a šalotkou na ragú z pravých hřibů

POLÉVKY

SILNÝ HUSÍ VÝVAR S MASEM, 95 Kč
kořenovou zeleninou a domácími vaječnými nudlemi

KALDOUN S KRUPICOVÝMI KNEDLÍČKY, 95 Kč
trhaným husím masem, přepuštěným máslem
a vyšlehanou smetanou

SVATOMARTINSKÁ PEČENÁ HUSÍ ČTVRTKA

650 Kč



tuřanské kysané zelí s cibulí
a mladým vínem, houskové knedlíky

bramborové lokše plněné
červeným kořeněným zelím s jablky



HLAVNÍ JÍDLA

VYKOSTĚNÉ PEČENÉ HUSÍ PRSO, 590 Kč
na másle opečená karotka a dýňové pyré s restovanou cibulkou

SMAŽENÁ HUSÍ JÁTRA 390 Kč
s mačkanými bramborami se škvarky a tatarskou omáčkou

DEZERTY

HRUŠKA MACEROVANÁ V GRAND MARNIER 90 Kč
se skořicovým mascarpone a perníkovou drobenkou

SVATOMARTINSKÉ ROHLÍČKY 90 Kč
plněné rumovým mákem s ořechovou zmrzlinou a vyšlehanou smetanou

STÁLÝ JÍDELNÍ LÍSTEK

PŘEDKRMY

TARTAR & SASHIMI Z TUŇÁKA nakládaný zázvor a kořenová zelenina se sezamovým olejem	370 Kč
MUŠLE SVATÉHO JAKUBA na hráškovém pyrě s vinnou pěnou	370 Kč
GAMBAS AL AJILLO pečené krevety v olivovém oleji s česnekem a chilli vlákny	370 Kč
HOVĚZÍ CARPACCIO S DIJÓNSKOU MAJONÉZOU olivovým olejem a hoblinami parmezánu	350 Kč
GRILOVANÉ NAKLÁDANÉ ARTYČOKY se smetanovou wasabi omáčkou a olivovým olejem	350 Kč

POLÉVKY

SILNÝ HOVĚZÍ VÝVAR Z VOLSKÉ OHÁŇKY s trhaným masem, kořenovou zeleninou a domácími nudlemi	150 Kč
HUMŘÍ BISQUE s humřím masem	380 Kč

DOPORUČUJEME

GRILOVANÝ HOVĚZÍ STEAK ZE SVÍČKOVÉ US PRIME	990 Kč
US PRIME STEAK & HUMR TAŽENÝ V MÁSLĚ	1 490 Kč

s omáčkou dle vlastního výběru
– omáčka s nakládaným
zeleným pepřem a koňakem
– silná demi glace

Doporučené přílohy	90 Kč
– gratinovaná brambora s modrým sýrem	
– fazolové lusky se slaninou	
– pimientos de padrón	

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.

SVÍČKOVÁ WELLINGTON s vařenou zeleninou s přepuštěným máslem, demi glacé, holandskou omáčkou a gratinovanou bramborou s bylinkovým tvarohem	750 Kč
--	--------

Hovězí svíčkovou v úpravě Wellington si, prosím, objednejte alespoň 24 hodin předem a minimálně pro dvě osoby.

HLAVNÍ JÍDLA

ŽLUTOPLOUTVÝ TUŇÁK GRILOVANÝ S MOŘSKOU SOLÍ pyré z edamame bobů a šafránovým rizotem	690 Kč
V MÁSLÉ TAŽENÝ HUMR NA LINGUINE S CITRÓNOVÝM PEPŘEM bisque a pecorino	690 Kč
GRILOVANÉ KREVETY S AVOKÁDOVÝMI RAVIOLI na ragú z červené řepy s tymiánem, česnekem a olivovým olejem	550 Kč
NOVOZÉLANDSKÉ JEHNĚČÍ KOTLETKY V PISTÁCIOVÉ KRUSTĚ mladý listový špenát a pirožky plněné ragú z telecích nožiček	690 Kč
VÍDEŇSKÝ TELECÍ ŘÍZEK a mačkané brambory se smetanou a jarní cibulkou	490 Kč
OPEČENÝ KOZÍ SÝR S FÍKOVOU MARMELÁDOU na listech trhaných salátů s mangem, ředkvičkami a hořčičnými semínky	390 Kč
CAESAR SALÁT S KUŘECÍM KUKUŘIČNÝM SUPREME opečenou pancettou a máslovými krutony	390 Kč

SÝRY

REBLOCHON DE SAVOIE	290 Kč
TALEGGIO D.O.P. II CARAVAGGIO	290 Kč
MANCHEGO SEMICURADO	290 Kč

Podávané s kondimenty:

- lanýžový med
- fíková marmeláda
- cibulové chutney
- datle

DEZERTY

BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY S BÍLÝM MÁKEM omáčkou z rumových švestek a máslovou drobenkou	190 Kč
ČOKOLÁDOVÁ LANÝŽOVÁ PĚNA S MAKRONKOU a malinovou redukcí	190 Kč
CRÈME BRÛLÉE s mátovým krémem a tahini	190 Kč
ANANASOVÉ ŠÁTEČKY PLNĚNÉ MASCARPONE s mangovou omáčkou	190 Kč
ČOKOLÁDOVÁ KOULE s vanilkovou zmrzlinou a malinovou omáčkou, flambovaná v Grand Marnier	190 Kč
OVOCNÉ SORBETY limetka, meruňka, mango, hruška, černý rybíz, malina	50 Kč

Šéfkuchař Michal Janík se svým týmem Vám přejí dobrou chuť.

U vybraných jídel si můžete objednat poloviční porce za 70 % ceny. Všechny ceny jsou vč. DPH.
Informace o alergenech obsažených v jednotlivých pokrmech obdržíte na vyžádání od obsluhy.