









PŘEDKRMY

60 g	Čerstvě krájená parmská šunka, pečivo 1	79 Kč
2 ks	Bruschetta s olivovou tapenádou 1, 3, 4, 7 <i>olivy Taggiasca, ančovičky, kapary</i>	155 Kč
60 g	Naše pečená šunka 1, 3, 7, 10 <i>křenová espuma, kváskový chléb</i>	155 Kč
80 g	Marinované hovězí carpaccio 7, 10 	185 Kč
	<i>šafránová majonéza, parmazán, smažené kapary</i>	







PASTA & RISOTTO

Hráškové risotto s čerstvým sýrem 3, 7, 12 <i>hráškové lusky</i>	 	195 Kč
Černé sépiové risotto 3, 7, 12 <i>chapadla kalamáry/krevety</i>		255/265 Kč
Spaghetti Aglio Olio e peperoncino 1, 3, 7 <i>smažený česnek, hoblina parmazánu</i>		175 Kč
Mezze s králičím ragú 1, 3, 7, 12 <i>mrkev, řapíkatý celer, bílé víno, šalvěj, hoblina parmazánu</i>		225 Kč
Strozapretti s tapenádou ze sušených rajčat 1, 3, 7, 12 <i>olivy, kapary, česnek, olivový prach, hoblina parmazánu</i>		195 Kč
Gnocchi s mořskými plody a fenyklem 1, 3, 7, 12 <i>cherry rajčata, víno, krevety, chobotničky</i>		255 Kč
20 g Parmazán 7		35 Kč

Těstoviny a pečivo vám rádi za příplatek 30 Kč připravíme v bezlepkové variantě.

HLAVNÍ JÍDLA

250 g Jehněčí kotletky s cuketou a špenátem 7 <i>rozmarné demi-glace, pečené grenaille</i>		425 Kč
150 g Trhaný hovězí brisket pečený v solné krustě 10 <i>pečené brambory v popelu, fermentovaná zelenina</i>		285 Kč
150 g Burger s trhaným hovězím, steakové hranolky 1, 3, 7, 10 <i>jalapeños, zauzená majonéza, římský salát, okurky, grilovaná šalotka</i>		285 Kč
150 g Filet ze pstruha s glazovanou zeleninou 4, 7 <i>bramborové pyré, oříškové máslo</i>		295 Kč
250 g Grilovaná chapadla kalamáry 1, 3, 7 <i>česnek, pečená cherry rajčata, fregola, bylinky</i>		345 Kč
200 g Sous-vide kuřecí prso s beluga čočkou 4, 7 <i>zeleninové ragú, topinambur chips</i>		315 Kč
200 g Telecí medailonky „Rossini“ 1, 3, 7, 12 <i>foie gras, red wine, rucola, toust</i>		455 Kč

STEAKY

200 g Hovězí svíčková	415 Kč
300 g Nízký vyztřalý roštěnec	385 Kč
200 g Sous-vide grilované kuřecí prso	215 Kč
200 g Steak z muflona	355 Kč

DEZERTY

Čokoládový fondán s ovocem 1, 3, 7 <i>čerstvé ovoce, vanilková zmrzlina</i>	139 Kč
Jahodový mousse 1, 3, 7 <i>rebarborové pyré, makronka, ovoce</i>	129 Kč
Naše zmrzlina nebo sorbet <i>porce 3 ks</i>	89 Kč

POLÉVKY

Dle výběru v salátovém baru	35 Kč
-----------------------------	-------

DĚTSKÁ JÍDLA

Kuřecí kousky 7 <i>glazovaná zelenina, bramborové pyré</i>	 145 Kč
Pasta pomodoro 1, 3, 7 <i>s cherry rajčaty</i>	 115 Kč

SALÁTY

Mozzarella Caprese 7 <i>pečená cherry rajčata, mozzarella</i>	235 Kč
Salát se sous-vide křepelkou 3, 10 <i>dijonská hořčice, salát mix, sezónní zelenina, křepelčí vejce, chips</i>	325 Kč



BRISKET

Brisket je kus hovězího masa z hrudí, který se nachází v oblasti pod prvními pěti žebry a skládá se ze dvou svalů. Jedná se o americkou klasiku, která díky grilovacím soutěžím získává v Evropě popularitu.


ČOČKA BELUGA

Černá čočka svými drobnými zrnky i barvou připomíná kaviár, čímž si zasloužila i svoje jméno. Navíc je to luštěnina vsutku luxusní, má jemnou oříškovou chuť a perfektní nutriční profil.






TAPENÁDA

Tapenáda je pokrm francouzské kuchyně, populární zejména v jižní části země. Název pochází z provensálského výrazu pro kapary – tapenas. Je to pasta z oliv, ančoviček, kapar a olivového oleje.

OMÁČKY

Red wine omáčka s čokoládou 1, 7, 12	45 Kč
Rozmarýnové demi-glace 7, 12 	45 Kč
Pepřová omáčka se zeleným pepřem 1, 7	45 Kč

PŘÍLOHY

Bramborová kaše 7 	55 Kč
Pečené grenaille s česnekem a bylinkami 7 	55 Kč
Grilovaná zelenina 7 	55 Kč
Fazolové lusky se slaninou 7 	55 Kč
Steakové hranolky 	55 Kč

Podrobný seznam alergenů k nahlédnutí u obsluhy.

 vegetariánské  bezlepkové

Menu à la carte

CZ



Proč do naší restaurace?



„Jsme tým kuchařů, kteří se zabývají nejen moderními gastro trendy, ale sází i na poctivou kuchyni složenou z čerstvých a kvalitních surovin. Tím nejdůležitějším je lidský přístup k zákazníkovi, aby se u nás cítil jako doma. Zakládáme si na kvalitních potravinách a šetrném způsobu jejich přípravy. Jsme tým profesionálů, kteří vám zajistí maximální pohodlí a opravdový gastro zážitek. Naším cílem je hra s různými chutěmi, jejíž výsledek se stane nezapomenutelným, a díky tomu se k nám budete chtít opět vrátit.“

Radek **PAJER**, šéfkuchař

SLEDUJTE NÁS

  [nutrendworld.cz](https://www.nutrendworld.cz)