

FISH — . — *and* — . — SEAFOOD

Losos s ponzu omáčkou 275 Kč
mangová salsa, chilli, jarní cibulka, koriandr, pohanka (1, 4, 6)

Grilovaný lilek s olivovou tapenádou 235 Kč
rýže, citrusový gel, petržel, piniové oříšky, brusinky, Skyr (7)

Fond z korýšů s mušlí sv. Jakuba 195 Kč
microgreens, kerblík (2, 4, 7, 14)



Mořský jazyk v bylinkové strouhance 100 g / 250 Kč
salát z kořenové zeleniny, Little gem, cizrna, pesto ze sušených rajčat (1, 4, 7, 8)

Slávky po baskicku 375 Kč
česnek, chilli, ančovička, chorizo, pálená paprika (12, 14)

Chapadlo z chobotnice 655 Kč
mrkvový hummus, citrusy, baby mrkev, pomerančový gel (2, 11)

200 g **Filet z pražmy královské** 485 Kč
lískooříškové pyré, kefirové velouté, petržel (4, 7, 8)



200 g **Kambala à la Meuniere** 725 Kč
rybí vývar, citron, pažitka, grenaille (4, 7)

Seafood risotto 295 Kč
mořské plody, rajčata, petržel, šafrán (2, 4, 7, 9, 12, 14)

Krupičná kaše s hruškou 165 Kč
crumble z lískových oříšků, tmavá čokoláda (1, 7, 8, 12)



vybrané NÁPOJE

Grepová granita

0,2 l / 125 Kč

Studený nápoj s jemně drcenou třístí, připravovaný z čerstvých grepů. Lehce hořkosladká chuť krásně vyvažuje jemnost rybího masa.

Granita z růžového vína

0,25 l / 195 Kč

Grepová granita doplněna o svěží růžové víno s lehkou kyselinkou, které příjemně doprovází hořkosladkost grepu.

Immortalis Albariño

0,1 l / 155 Kč 0,75 l / 995 Kč

(Pago Aylés, Španělsko)

Suché bílé víno s intenzivním aroma hrušek, jablek, nektarinek a žlutého melounu. Svěží minerální víno s ovocitou dochutí.

,L' Aylés VINO de Pago

0,1 l / 125 Kč 0,75 l / 795 Kč

(Pago Aylés, Španělsko)

Suché růžové víno s dominantním aroma bobulového ovoce, citrusů a květinových tónů. V ústech vyvážené s dlouhou dochutí.

Cuesta del Herrero

0,1 l / 135 Kč 0,75 l / 895 Kč

(Pago Aylés, Španělsko)

Červené víno s širokou škálou ovocných aroma (bobulové ovoce, koření, květiny). V chuti intenzivní a harmonické.

