



PŘEDKRMY

80 g	Kachní foie gras terina zelené jablko, mandlová drobenka (1, 7, 8)	335 Kč
80 g	Tatarák z hovězí vyzrálé svíčkové ančovičky, kapary, topinka, microgreens, chips (1, 3, 7, 10)	325 Kč
80 g	Crème brûlée z kozího sýru gel z červené řepy, ořechový crumble (1, 7, 8)	245 Kč
80 g	Zauzené carpaccio ze srnčího hřbetu granátové jablko (7)	345 Kč
50 g	Wagyu tataki černý lanýž, uzený žloutek, fermentovaný česnek, vinaigrette (3)	495 Kč

K předkrmům je podávána bylinková bagetka (1, 7).

POLÉVKY

0,3 l	Hovězí consommé domácí játrové knedlíčky, zelenina, nudle (1, 3, 7, 9)	125 Kč
-------	--	--------

Polévka dle denní nabídky.

BEZMASÁ JÍDLA

100 g	Smažený sýr Comté, bramborový fondán šalotkové chutney, panko strouhanka (1, 3, 7, 12)	395 Kč
200 g	Gratinovaný květák, bramborový fondán černý lanýž, bešamel, mandlový crumble (1, 7)	325 Kč

HLAVNÍ JÍDLA

400 g	Low & slow žebra, krémové bramborové pyrė uzený čaj Lapsang, černý česnek, křupavá hruška (6, 7)	455 Kč
190 g	Supreme z perličky, bramborová espuma miso-karamelová glazura, citrusy, grilovaná šalotka (6, 7)	465 Kč
150 g	Filet z punkevního pstruha, bramborové pyrė citronový olej, hrášek, bramborová sláma (4, 7)	395 Kč
200 g	Burger s pomalu pečeným brisketem, hranolky cheddarová omáčka, mayo se zeleným pepřem (1, 3, 7, 10, 11)	445 Kč
200 g	Sous-vide kachní prso, červené zelí náš houskový knedlík (1, 3, 7, 10, 12)	475 Kč

STEAKY

300 g	US*Striploin (nizký roštěnec) (7)	795 Kč
200 g	Vyzrálý Tenderloin (hovězí svíčková) (7)	645 Kč
300 g	Vyzrálý Rib eye steak (vysoký roštěnec) (7)	795 Kč
200 g	Dančí hřbet (7)	455 Kč
200 g	Sous-vide kachní prso (7)	335 Kč
200 g	Sous-vide kuřecí supreme (7)	285 Kč
200 g	Sous-vide vepřová panenka (7)	285 Kč
400 g	Hovězí svíčková Wellington (1, 3, 7, 9, 12)	1 545 Kč / 2 osoby



PŘÍLOHY

Domácí hranolky		85 Kč
Batátové hranolky		95 Kč
Grilovaná wok zelenina s teriyaki omáčkou sezamový olej, paprika, pak choi, červená cibule, žampiony (6)		95 Kč
Bramborové gnocchi se šalvějovým máslem (1, 3, 7)		75 Kč
Pečené grenaille s bylinkovým prachem a parmezánem (7)		85 Kč
Štuchané brambory s uzeným máslem a jarní cibulkou (7)		75 Kč
Rozpečená bylinková bageta (1, 7)		55 Kč

OMÁČKY & DIPY

Demi-glace s rozmarýnem (7, 9)		55 Kč
Demi-glace s fermentovaným kampotským pepřem (7, 9, 12)		75 Kč
Pepřová smetanová omáčka s koňakem (7)		55 Kč
Omáčka z lesních hub s lanýžovým olejem (7, 9, 12)		65 Kč
Aioli z pečeného česneku a citronu (3, 7)		55 Kč
Naše tatarská omáčka s kyselou okurkou (3, 7, 10)		55 Kč

SALÁTY

350 g	Caesar salát s grilovaným kuřecím supreme ančovička, parmezán, guanciale, salát, česnekový kruton (1, 3, 4, 7, 10)	345 Kč
350 g	Středomořský salát s grilovanými chapadly kalamárů rukola, cherry rajčata, olivy Kalamata, červená cibule, kruton, citrusový vinaigrette (1, 2, 10, 12)	395 Kč



PASTA & RISOTTO

320 g	Spaghetti aglio olio e peperoncino česnek, peperoncino, olivový olej (1, 3, 7, 9)	  315 Kč
320 g	Spaghetti alla carbonara guanciale, žloutky, pepř, pecorino (1, 3, 7, 9)	325 Kč
350 g	Tagliatelle ragú Bolognese hovězí ragú, rajčata, víno, kořenová zelenina, parmezán (1, 3, 7, 12)	365 Kč
350 g	Tagliatelle alla pescatora mořské plody, rajčata, česnek, citron (1, 2, 3, 7, 9, 12)	395 Kč
320 g	Strozzapreti al pomodoro e basilico rajčata, bazalka, stracciatella, rajčatová omáčka (1, 3, 7, 9)	 315 Kč
350 g	Gnocchi gratinati al formaggio bešamel, gorgonzola, parmezán (1, 3, 7, 9)	 345 Kč
320 g	Risotto alla Milanese šafrán, parmezán (7, 9, 12)	  325 Kč
350 g	Risotto alla barbabietola con formaggio di capra červená řepa, kozí sýr (1, 3, 7, 9, 12)	  355 Kč

Těstoviny lze připravit i v bezlepkové variantě za příplatek +30 Kč.

DEZERTY

Čokoládový fondant jablka, vaječný likér (1, 3, 7)	195 Kč
Pavlova ovoce, mascarpone (7)	 155 Kč
Naše zmrzlina nebo sorbet 1 kopeček (1, 7)	45 Kč
Dezerty dle denní nabídky.	

NUTRENDworld



Menu à la carte se podává po–pá: od 15.30 hodin,
so: od 11 hodin, ne: od 16 hodin a je platné od 1. 9. 2025.

 bezlepek  vegetarian  pikantní

Seznam alergenů je k nahlédnutí u obsluhy. Změny
u sestavených pokrmů nejsou možné. Děkujeme
za pochopení.





RADEK PAJER
šéfkuchař

Otevírací doba restaurace 7.00 – 23.00 hodin
(poslední objednávky přijímáme ve 21.30 hodin).



MENU

à la carte

