

## STUDENÉ PŘEDKRMY - COLD STARTERS

### MOZZARELLA DI BUFALA RIPIENA

plněná mozzarella di bufala marinovanými trpasličími rajčaty, čerstvými bazalkovými lístky s křupavou olivovou ciabattou a kapičkami toskánského olivového oleje

Stuffed mozzarella di bufala with marinated dwarf tomatoes, fresh basil leaves, with crispy olive ciabatta and drops of Tuscany olive oil

Kč 255

### TATARSKÝ BIFTEK Z PRAVÉ HOVĚZÍ SVÍČKOVÉ

s čerstvými chilli papričkami, banánovou šalotkou a česnekovými topinkami

Original beef Tartar steak with fresh chili peppers, banana shallots and fried garlic bread

Kč 290

### TUŇÁKOVÝ SALÁT NIÇOISE ALA ESCOFFIER

s čerstvou zahradní zeleninou, vařenými vejci a marinovanými ančovičkami

Tuna salad Niçoise ala Escoffier with fresh garden vegetable, boiled eggs and marinated anchovies

Kč 225

## POLÉVKY – SOUPS

### JEMNÝ ŽAMPIÓNOVÝ KRÉM

s kapkou čerstvé smetany a sekanou petrželkou

Mushrooms soup with a drop of fresh cream and chopped parsley

Kč 85

### KUŘECÍ VÝVAR

s masem, nudlemi a kořenovou zeleninou

Chicken bouillon with meat, noodles and root vegetable

Kč 75

## HLAVNÍ JÍDLA – MAIN DISHES

### STROZZAPRETI ALLA SICILIANA

Krátké těstoviny s grilovanou zeleninou, drcenými rajčaty, černými olivami a strouhaným parmazánem

Short pasta with grilled vegetable, crushed tomato, black olives and grated parmesan cheese

Kč 225

### GRILOVANÉ PACIFICKÉ KALAMÁRY

s malým cizrnovým salátem, pečenou limetkou a bramborami grenaille

Grilled Pacific calamari with small chickpea salad, roasted lime and grenaille potatoes

Kč 320

### KONFITOVANÉ KACHNÍ STEHNO

s dušeným vinným zelím a domácími bramborovými noky sypanými vídeňskou cibulkou

Confit duck leg with stewed wine cabbage and homemade potato gnocchi sprinkled with Viennese onion

Kč 295

### KUŘÁTKO PERI PERI

pečené v pikantní marinádě s dušenými mangoldovými listy a pečenými bramborami Grenaille

Chicken Peri Peri baked in a spicy marinade with stewed mangold leaves and baked Grenaille potatoes

Kč 320

### GRILOVANÝ HOVĚZÍ RUMP STEAK

s restovanou středomořskou zeleninou a opečenými bramborami Grenaille  
Grilled beef rump steak with Mediterranean vegetable and roasted Grenaille potatoes  
Kč 365

### POMALU PEČENÁ VEPŘOVÁ PANENKA

s omáčkou ze zeleného pepře a gratinovaným bramborovým dortíkem  
Slowly roasted pork fillet with green pepper sauce and gratinated potato cake  
Kč 340

### GRILOVANÁ ANGLICKÁ TELECÍ JÁTRA

s česnekovou majonézou, karamelizovanou cibulí a křupavým dřevorubeckým chlebem  
Grilled English veal livers with garlic mayonnaise, caramelised onions and crispy lumberjack bread  
Kč 280

## ZMRZLINA & DEZERTY - ICE CREAM & DESSERTS

### DELIKÁTNÍ ČOKOLÁDOVÝ FONDANT

s kopečkem prémiové jahodové zmrzliny, šlehačkou a mátovými lístky  
Delicious chocolate fondant with a scoop of premium strawberry ice cream, whipped cream and mint leaves  
Kč 140

### ORIGINAL SACHER DORT

s meruňkovým džemem, čokoládovou omáčkou a šlehačkou  
Original Sacher cake with apricot jam, chocolate sauce and whipped cream  
Kč 125

### ZÁMECKÝ DEZERT ČÁPY S MÁKEM

se švestkovou omáčkou provoněnou badyánem a zakysanou smetanou  
Chateau potato dessert Čápy s mákem with poppy seeds, plum sauce flavored with star anise  
and sour cream  
Kč 95

## VEČERNÍ MENU – EVENING MENU

### MOZZARELLA TOWER

s čerstvými bazalkovými lístky, malým rukolovým salátem a kapičkami domácího bazalkového pesta  
Mozzarella Tower with fresh basil leaves, a small arugula salad and drops of homemade basil pesto

### GRILOVANÝ FILET ŘÍČNÍHO CANDÁTA

s lístky polních salátů, jogurto-pažitkovým krémem a pečeným citrónem  
Grilled river pike perch fillet with field salad leaves, yogurt-chive cream and baked lemon  
**nebo / or**

### GRILOVANÝ VEPŘOVÝ DUROC STEAK

v krustě z pomerančového pepře s pečenou zámeckou cuketou a opečenými bramborami  
Grilled pork Duroc steak in orange pepper crust with roasted castle zucchini and roasted potatoes

### ZÁMECKÝ DEZERT ČÁPY S MÁKEM

se švestkovou omáčkou provoněnou badyánem a zakysanou smetanou  
Chateau potato dessert Čápy s mákem with poppy seeds, plum sauce flavored with star anise  
and sour cream  
Kč 595