



PŘEDKRMY

	Kč
Domácí raviola plněná mozzarellou zabalená v parmské šunce na salátu z rukoly s panenským olivovým olejem	110,-
Tatarák z lososa s pikantní hořčicovou salsou a opečenými tousty	140,-
Carpaccio z červené řepy s křenovo – smetanovým dipem	110,-

SALÁTY

Buffalo mozzarella s dvojím avokádem a konfitovaným rajčetem	120,-
Chef salát výběr listových salátů s cherry rajčaty, kukuřicí, žampiony, vejcem, tuňákem a cibulí	140,-

POLÉVKY

Domácí kuřecí vývar s vařenou kuřecí paličkou, zeleninou a širokými nudlemi	65,-
Zeleninový krém s plísňovým sýrem a řeřichou	50,-

TĚSTOVINY A RIZOTA

Houbové rizoto s hříbkou, parmskou šunkou a parmazánem	170,-
Linguini s cuketou panenským olivovým olejem a čerstvou bazalkou	120,-
Bramborové noky s kuřecími kousky, čerstvým smetanovým špenátem a parmezánem	175,-

ŠEFKUCHAŘ DOPORUČUJE

Kč

- Konfitovaná králíčí kýta** 220,-
 podávaná se smetanovým špenátem a bramborovými noky
- Jehněčí ramínko na rozmarýnu** 390,-
 s čerstvými špenátovými listy a bramborovými lupínky

HLAVNÍ JÍDLA

- Grilovaný filet z candáta** 340,-
 na fenyklovém lůžku podávaný s bramborovými soudky a bernskou omáčkou
- Steak z lososa** 290,-
 na hrachových luskách s citrónovým kus kusem
- Grilované kuřecí prso** 270,-
 plněné krevetami s růžičkovou kapustou podávané se zapečenou bramborovou kaší
- Pečená kachna** 240,-
 na jablkách s červeným a bílým zelím a variací knedlíků
- Grilovaná vepřová panenka** 240,-
 s houbovým ragú a domácími bramboráky
- Vídeňský telecí řízek** 280,-
 s bramborovým salátem a okurkovým salátem
- Telecí svíčková pečeně** 290,-
 se zeleninovo-smetanovou omáčkou, brusinkami a domácími karlovarskými knedlíky
- Hovězí guláš** 290,-
 z pravé svíčkové s jemnými špekovými knedlíky
- Bífeček** 490,-
 s cherry rajčaty, baby karotkou a tomatovým rizotem

DEZERTY

- Ananasové carpaccio** 90,-
 s jahodovou omáčkou, čerstvými jahodami a mátou
- Domácí hruškový závin** 90,-
 s vanilkovou omáčkou
- Palačinka** 80,-
 s nugátovým krémem a lesním ovocem