



À LA CARTE MENU

STUDENÉ PŘEDKRMY

245,- CZK

Roast beef z telecí pečeně s koprovou remuládou a pečenou kořenovou zeleninou

Kachní paštika s pistáciemi a švestkovou omáčkou

Degustace 3 tradičních českých předkrmů:

Domácí kořeněné křupavé škvarky se sádlem a chlebovým chipsem

Tradiční Gothajský salám s marmeládou z červené cibule

Sušený tatarský biftek jerky s křenovým zelím

Vegetariánské Faux gras s brusinkami v portském víně a naším pečivem

TEPLÉ PŘEDKRMY

245,- CZK

Šneci po pražsku

Smažené býčí žlázy v panku strouhance s jemnou bramborovou kaší

POLÉVKY

140,- CZK

Silný hovězí vývar s masem a zeleninou

Krémová polévka dle sezónní nabídky

HLAVNÍ CHODY

420,- CZK

Grilovaný lososovitý pstruh s pyré z topinamburu, koprovou omáčkou a bramborovou slámou

Presovaný bůček marinovaný v černém pivu s lesním medem s hrachovou kaší a smaženou cibulkou

Konfitované kachní stehno s bramborovými kroketami, červeným omáčkou cibulovým zelím a vinnou

Pečené králíčí stehno v dijonské hořčici s jemným žemlovým knedlíkem a máslovou zeleninou

Hovězí bourguignon s pečenými brambory a fazolkami

Telecí řízek v panku strouhance smažený na másle s lehkým bramborovým salátem a polníčkem

Jemná cizrnová kaše s řepným karbanátkem a omáčkou z pečených paprik

DEZERTY

165,- CZK

Dortík z belgické čokolády se šalvějí a Martini dry

Dezert dle sezónní nabídky

Flambované palačinky



À LA CARTE MENU

COLD STARTERS

245,- CZK

Roast beef from veal with dill remoulade and baked root vegetables

Duck pate with pistachios and plum sauce

3 traditional Czech appetizers tasting:

Home-made spiced crispy cracklings with lard and bread chip

Traditional Gothia salami with red onion marmalade

Dried pork with cabbage salad

Vegetarian Faux gras with cranberries in port wine and our pastry

HOT STARTERS

245,- CZK

Prague style snails

Bull testicles pan fried in panko breadcrumbs with fine mashed potato

SOUP

140,- CZK

Strong beef broth with meat and vegetables

Creamy soup according to the seasonal offer

MAIN COURSES

420,- CZK

Grilled salmon-trout with Jerusalem artichoke purée, dill sauce and potato straw

Pork belly marinated in dark beer and forest honey with pea puree and fried onions

Duck leg confit with potato croquettes, red onion cabbage and wine sauce

Roasted rabbit leg with Dijon mustard, fine bun dumpling and buttered vegetables

Beef bourguignon with baked potatoes and string beans

Veal cutlet in panko breadcrumbs fried with butter, light potato salad
and lamb's lettuce

Fine chickpea mash with beetroot burger and baked pepper sauce

DESSERTS

165,- CZK

Belgian chocolate cake with sage and Martini dry

Seasonal offer dessert

Flambéed pancakes