



À LA CARTE MENU

STUDENÉ PŘEDKRMY

260,- 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

Tataráček z pečené červené řepy s kousky veganského sýra řeckého typu
a lístky rukoly

TEPLÉ PŘEDKRMY

280,- CZK

Šneci po pražsku

Medová pražská šunka se smetanovou kaší a křenovou pěnou

POLÉVKY

150,- CZK

Silný hovězí vývar s masem a zeleninou

Krémová polévka dle sezónní nabídky

HLAVNÍ CHODY

450,- CZK

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

Špagety Aglio olio e peperoncino s parmazánem

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

Králičí hřbet sous-vide s batátovou kaší,
cukrovým hráškem a demi glase

Hovězí bourguignon s pečenými brambory a fazolkami

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

Veganské soté v curry omáčce s křupavou zeleninou a nudlemi soba

DEZERTY

185,- CZK

Dezert dle sezónní nabídky

Flambované palačinky



À LA CARTE MENU

COLD STARTERS

260,- 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

Baked beetroot tartare with chunks of vegan Greek-style cheese
and arugula leaves

HOT STARTERS

260,- CZK

Prague style snails

Honey Prague ham with creamy mashed potatoe and horseradish mousse

SOUP

150,- CZK

Strong beef broth with meat and vegetables

Creamy soup according to the seasonal offer

MAIN COURSES

450,- CZK

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

Spaghetti Aglio oglio e peperoncino

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

Sous Vide pancetta-wrapped rabbit loin with sweet potato mash and sugar snap peas

Beef bourguignon with baked potatoes and string beans

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

Vegan stir-fry in curry sauce with crispy vegetables and noodles

DESSERTS

185,- CZK

Seasonal offer dessert

Flambéed pancakes