

MENU

PŘEDKRM STARTERS

Sépiové fagottini plněné krevetami

Cuttlefish fagottini stuffed with shrimp


249 Kč

Citrónovo-máslová omáčka, feta sýr, sójové boby

150 g

Lemon-butter sauce, feta cheese, edamame

(1,3,4,6,7)

 Frizzante Ryzlink rýnský | Frizzante collection

Telecí tartar | Veal tartare

259 Kč

Hrubozrnná hořčice, petrželová majonéza, konfitovaný česnek, topinambury

80 g

Coarse-grain mustard, parsley mayonnaise, confit garlic, Jerusalem artichoke

(1,3,7,9)

 Rulandské bílé | Fresh collection

POLÉVKY SOUPS

Vývar z hovězích žeber | Beef rib broth

139 Kč

Kuřecí knedlíčky, libečkový olej, domácí nudle, mrkev, řapíkatý celer

0,33 l

Chicken dumplings, lovage oil, homemade noodles, carrot, celery

(1,3,7,10)

Kulajda | Traditional Czech creamy dill soup (Kulajda)

149 Kč

Křepelčí vejce, houby, pečené brambory, koprový olej, topinamburové chipsy

0,33 l

Quail egg, mushrooms, roasted potatoes, dill oil, Jerusalem artichoke chips

(1,3,7,9)

HLAVNÍ NABÍDKA MAIN COURSES

Hovězí Striploin steak | Beef Striploin steak

759 Kč

Restované fazolové lusky, pepřová omáčka, malé brambůrky, bylinky

300 g

Sautéed green beans, pepper sauce, baby potatoes, herbs

(1,7,9)

 Cuvée Cabernet Cortis & Merlot | Family collection

Steak z telecí svíčkové | Veal tenderloin steak

649 Kč

Smažené brambory, divoká brokolice, demi-glace, petrželová majonéza

250 g

Fried potatoes, wild broccoli, demi-glace, parsley mayo

(1,7,9)

 Cuvée Cabernet Cortis & Merlot | Family collection

Dančí hřbet | Roasted venison loin

529 Kč

Dýňové pyré, fermentovaný kedluben, houby shimeji, smažené brambory, demi-glace, jalovec

150 g

Pumpkin purée, fermented kohlrabi, shimeji mushrooms, fried potatoes, demi-glace, juniper

(1,7,9)

 Hibernál | Organic collection

Kachní prso | Duck breast

455 Kč

Pyré z červeného zelí, bramborová kroketa, lískové ořechy, kumquat, kachní jus

180 g

Red cabbage purée, potato croquette, hazelnuts, kumquat, duck jus

(1,3,7,9)

 Tramin kořenný | 863 Velehrad

Kuřecí prso Supreme | Chicken Supreme breast

389 Kč

Bramborové pyré, divoká brokolice, demi-glace

180 g

Potato purée, wild broccoli, demi-glace

(1,7,9)

 Chardonnay | 863 Velehrad

*  Víno doporučené sommelierem k tomuto pokrmu
Wine recommended by the sommelier for this dish

 VEGETARIÁNSKÉ
VEGGIE

MENU

HLAVNÍ NABÍDKA MAIN COURSES

Jeseter | Sturgeon


479 Kč

Polenta, pórek, kaviár z mořských řas, fialové brambory, rybí omáčka

150 g

Polenta, leek, seaweed caviar, purple potatoes, fish sauce

(1,4,7,9)

 Cuvée Thomas | Family collection

Ravioli plněné dančím konfitem | Ravioli filled with venison confit

439 Kč

Domácí pasta, omáčka ze sušených hřibů, nakládaná hlíva, ředkev

300 g

Homemade pasta, dried porcini mushroom sauce, pickled oyster mushrooms, radish

(1,3,7,9,10)

 Rulandské modré | Velehrad 863

Ricottové noky | Ricotta gnocchi

359 Kč

Mrkvová pěna, tempeh, piniové ořechy

300 g

Carrot foam, tempeh, pine nuts

(1,3,7,8)

 Ryzlink rýnský | Top collection

Salát Caesar | Caesar salad


359 Kč

Kuřecí maso, pancetta, krutony, ančovičkový dresink, parmazán

300 g

Chicken, pancetta, croutons, anchovy dressing and parmesan

(1,3,4,7,9,10)

 Ryzlink rýnský | Fresh collection

DĚTSKÉ JÍDLO CHILDREN'S MENU

Smažené kuřecí řízečky | Fried chicken bites

165 Kč

Jemné bramborové pyré

100 g

Creamy mashed potatoe

(1,3,7)

 Hroznová šťáva

DEZERT DESSERTS

Pošírovaná hruška | Poached pear

179 Kč

Vanilkový krém, perníkový crembl, maková zmrzlina

150 g

Vanilla cream, gingerbread crumble, poppy seed ice cream

(1,3,7,8)

 Hibernál | Fresh collection

Liskooříškový mousse | Hazelnut mousse

179 Kč

Mango, čokoláda, mangový sorbet, slaný karamel

150 g

Mango, chocolate, mango sorbet, salted caramel

(1,3,7)

 Tramin červený & Ryzlink rýnský | Fresh collection

V naší restauraci IN OUR RESTAURANT

pracujeme s čerstvými surovinami, nemáme vyhraněný styl kuchyně, ale připravujeme pokrmy, které nás baví a hlavně, které vám budou chutnat.

we always work with fresh ingredients. We do not have a strict style of cuisine, but we prepare dishes that we enjoy and, above all, that we hope you will like.

Seznam alergenů na vyžádání u obsluhy.
List of allergens available on request from the staff.

Veškeré pečivo můžeme nahradit bezlepkovým.
All pastries can be replaced with gluten-free ones.