



PŘEDKRMY / STARTERS

-  **Krémový kozí sýr** z české farmy, kořeněná jablka s pistáciemi, pyré z pečených jablek a ořechů, domácí pomerančový chléb s Cointreau 165 Kč / 7.2 €
Creamy goat cheese from a czech farm, spiced apples with pistachios, homemade orange bread with Cointreau
- Pečení šneci** (8ks) s bylinkovým máslem, podávané na mořské soli, chléb s kaštaný 185 Kč / 8.1 €
Baked snails (8pcs) with herb butter, served on sea salt, bread with chestnuts
- Tatarák z hovězího masa**, konfitovaný žloutek v lanýžovém oleji, strouhaná foie gras, šalotka, sýr Gran Moravia, lichořeřišnice, lanýžová majonéza a krutony z domácího chleba 265 Kč / 11.6 €
Beef tartare, egg yolk confit in truffle oil, grated foie gras, shallots, Gran Moravia cheese, watercress, truffle mayonnaise and homemade bread croutons

-  **Vepřová líčka** na černém pivu 295 Kč / 12.9 €
s čerstvou majoránkou, zauzené bramborové pyré
Pork cheeks braised in dark beer with fresh marjoram, smoked potato purée

- Kachní koruna** 68,50 Kč / 2.9 € / 100g
pečená růžová kachní prsa na kosti, kachní jus, salát (pro 2-4 osoby, cca 1,6kg)
Duck crown - pink roasted duck breasts on the bone, duck jus, salad (for 2-4 persons, apx 1,6kg)

- Konfitované kachní stehno**, 280 Kč / 12.3 €
skořicí ovoněná omáčka, perníkové zelí s jablkem, karlovarský knedlík
Confit duck leg with cinnamon sauce, gingerbread cabbage with apple, carlsbad dumplings

- Hovězí svíčková** s karlovarským 265 Kč / 11.6 €
knedlíkem a brusinkami
Roasted beef sirloin with Czech traditional sour cream sauce, carlsbad dumplings and cranberries

CHEF'S TIP

Hovězí svíčková Wellington
v listovém těstě s hříbkovým ragú, sušenou šunkou a omáčkou Madeira, bramborovo máslové pyré (pro 2-4 osoby, 500g)
Beef Wellington in puff pastry served with wild mushroom ragout, dry-cured ham, Madeira sauce, potato-butter purée (for 2-4 persons, 500g)
1385 Kč / 60.3 €

POLEVKA / SOUP

- Cibulačka**, krutony z domácího chleba a sýr Comté 95 Kč / 4.1 €
Onion soup, homemade bread croutons and Comté cheese

HLAVNÍ JÍDLA / MAIN COURSES

-   **Grilovaný kozí sýr**, křupavá pohanka, pyré z červené řepy a pečená zlatá řepa 245 Kč / 10.7 €
Grilled goat cheese, crispy buckwheat, beetroot purée and roasted golden beetroot
- Kuře na paprice** - farmářské kuře, papriková omáčka, domácí gratinované těstoviny se smetanou a emulze z pečených paprik 295 Kč / 12.9 €
„Kuře na paprice“ - farm chicken, sweet pepper sauce, homemade pasta gratin with cream and roasted pepper emulsion
-  **Boeuf Bourguignon** - dušené hovězí maso v omáčce z červeného vína, cibulová marmeláda, slanina, houby a celerové pyré 395 Kč / 17.2 €
Boeuf Bourguignon - red wine stewed beef, onion marmalade, bacon, mushrooms and celery purée

DEZERTY / DESSERTS

- Dukátové buchtičky** s vanilkovým krémem 145 Kč / 6.4 €
Sweet mini dumplings with vanilla custard
- Jablko v županu** - pečená jablka, křupavé těsto, medové ořechy, rozinky v rumu, tonka krém 165 Kč / 7.2 €
Baked apples with honey roasted nuts, rum coated raisins and tonka crème
- Perníkový fondán**, švestková zmrzlina, maková omáčka 185 Kč / 8 €
Gingerbread fondant, plum ice-cream, poppy seed sauce
- Selekce francouzských sýrů**, domácí marmelády 290 Kč / 12.7 €
Selection of french cheeses, homemade jams