

PŘEDKRMY

Pečený sýr Tomino 
pečená čekanka, orestované piniové oříšky
170.-

Salát s chřestem a zastřeným vejcem 
ředkvičky, kerblík a pažitka
190.-

Salát z pečené kachny a vodního melounu  
křupavé škvarky, pikantní sladko-kyselý dresink
210.-

Tuňákové sashimi
ředkvičky, sezamový olej, dresink Yuzu Ponzu, emulze z wasabi
230.-

Krevety na srílanský způsob 
nakládaná bílá ředkev, dresink z jasmínového čaje
250.-

Baby kalamáry 
bok choy, omáčka z černých fazolí
270.-

Tagliata z hovězí veverky hanger steak
sladká pepřová glazura, čerstvá křehká míchaná
zelenina se zálivkou z olivového oleje
320.-

POLÉVKY

Česká polévka kulajda  
kořenová zelenina, kopr, pošírované vejce
180.-

Consommé z hovězí oháňky
Ravioli s oháňkou, zelenina
220.-

Nudlová polévka char siu  
vepřové maso ve stylu barbeque, domácí nudle, bok choy,
křupavé wonton chipsy
240.-

 vegetarian /  chef's signature /  local /  contains pork

Máte-li zvláštní požadavky na dietu či alergie, nebo chcete znát přesné složení pokrmů, zeptejte se prosím
obsluhy.

Uvedené ceny jsou v českých korunách a včetně DPH.

HLAVNÍ CHODY

Artyčokové ravioli

Ricotta, pečený artyčok a lanýžové fondue
340.-

Pečená česká kachnička

červené zelí, karlovarský knedlík, kmínová omáčka
360.-

Variace z kuřátka krmeného kukuřicí

opečené prsíčko, konfitované stehno, křupavé křidélko,
omáčka z tymiánu a citrónové šťávy
410.-

Jehněčí kotletky a jehněčí hrudí

lilek a pečený artyčok
520.-

Rib eye steak z hovězího plemene Black Angus

bramborový fondant, baby zelenina, omáčka z červeného vína
640.-

Americká hovězí svíčková

parfait ze sladkých brambor a foie gras, zelené fazolky na másle, omáčka Bordelaise
790.-



Filet z mořského vlka s křupavou kůrčičkou

celerové pyrė, chřest na másle
560.-

Dušená treska

čínské zelí, omáčka ponzu, zázvor a jarní cibulka
620.-

Humří ocas a klepeta obalená v japonské strouhance panko

královské mušle, fazolky fava a humří pěna
980.-

 vegetarian /  chef's signature /  local /  contains pork

Máte-li zvláštní požadavky na dietu či alergie, nebo chcete znát přesné složení pokrmů, zeptejte se prosím obsluhy.

Uvedené ceny jsou v českých korunách a včetně DPH.

ASIJSKÁ KUCHYNĚ

Kuřecí teriyaki

na pánvi pečené kuřecí maso, nudle soba a bok choy
390.-

Jehnčí rogan josh

šafránová rýže, paratha chléb
470.-

Hovězí masala

dušená rýže, papadum křupavý chléb, mátový jogurt
530.-

Kari z mořských plodů na ceylonský způsob

mořské plody v jemném kokosovém kari, šafránová rýže a brinjal moju
590.-

Asijský talíř Zinc

výběr ze třech výše uvedených asijských specialit
servírovaných s chlebem paratha a Vaším výběrem rýže
680.-

Nasi goreng

indonéska smažená rýže, krevety v tempuře, kuřecí satay, smažené vejce
a krevetové krekry
550.-

PŘÍLOHY

Dušená rýže

75.-

Hranolky

80.-

Restovaný baby špenát

85.-

Krémová bramborová kaše

90.-

Restovaná zelenina

95.-

Chřest na másle

105.-



vegetarian /



chef's signature /



local /



contains pork

Máte-li zvláštní požadavky na dietu či alergie, nebo chcete znát přesné složení pokrmů, zeptejte se prosím
obsluhy.

Uvedené ceny jsou v českých korunách a včetně DPH.

DEZERTY & SÝRY

Tradiční tiramisu

krémové mascarpone, domácí savojské piškoty
150.-

Jablečné lívanečky

brusinkový džem a vanilková zmrzlina
160.-

Pohár s jahodami a jogurtem

mátová omáčka
180.-

Broskvová melba

vanilková zmrzlina, marinované broskve, malinový přeliv
190.-

Medový dort

karamelová omáčka, máslová zmrzlina
210.-

Čokoládový mousse z tmavé a bílé čokolády

vaflé a tropické ovoce
220.-

Marinované višně a terina z čokoládové pěny

redukce z portského vína a švestek
240.-

Výběr mezinárodních sýrů

Stilton, Taleggio, Manchego, Brie, Livarot
s ananasovým kompotem a chlebem se sušeným ovocem
380.-

 vegetarian /  chef's signature /  local /  contains pork

Máte-li zvláštní požadavky na dietu či alergie, nebo chcete znát přesné složení pokrmů, zeptejte se prosím obsluhy.

Uvedené ceny jsou v českých korunách a včetně DPH.