

THE PRAGUE EXPERIENCE



PŘEDKRMY

Bramboráky

uzený telecí jazyk, marinovaná červená cibule

190.-

V troubě pečený Hermelín

obalený ve filo těstu, nakládaná řepa, brusinkové consommé

200.-

Kachna v knedlíku

pečená kachna v houskovém knedlíku, červené zelí s kmínovou omáčkou

250.-

Hovězí tatarák

pěna z divokého česneku, žloutkové lupínky

260.-

POLÉVKY

Kulajda

kořenová zelenina, kopr, zastřená vejce

220.-

Hovězí vývar

kořenová zelenina, domácí nudle

260.-

 Vegetariánské /  Specialita šéfkuchaře /  Bez lepku /  Obsahuje vepřové

Máte-li jakékoliv speciální dietetické požadavky či potravinové alergie nebo chcete znát přesné složení pokrmů, prosíme, obraťte se na obsluhu.
Uvedené ceny jsou v českých korunách a včetně DPH.



THE WORLD BY ZINC

PŘEDKRMY

Kozí sýr s cuketovým fondánem

rajčatový džem, pražené piniové oříšky

210.-

Křupavý žloutek

farmářské vejce, lanýžová krusta, chřestové pyré

220,-

Losos 42°

salát z mořských řas, emulze ze sezamového oleje

270.-

Rillette z králičího masa

balzamikové perly, olivový prach, rajčatové consommé

290.-

POLÉVKY

Luštěninová polévka

cizrna, fazole fava, silný vývar s rozmarýnem

260.-

Consommé z korýšů

tortellini plněné mořským vlkem, mořský chřest

280.-

 Vegetariánské /  Specialita šéfkuchaře /  Bez lepku /  Obsahuje vepřové

Máte-li jakékoliv speciální dietetické požadavky či potravinové alergie nebo chcete znát přesné složení pokrmů, prosíme, obraťte se na obsluhu.
Uvedené ceny jsou v českých korunách a včetně DPH.

THE PRAGUE EXPERIENCE



HLAVNÍ CHODY

Moravské Fritto Misto

křupavé houby a zelenina, teplý pastinákový dip
290.-

Pečené selečí koleno

pomalou pečené koleno, jablka a křen, restovaná růžičková kapusta
380.-

Náš hovězí guláš

žebra v omáčce z černého piva, lupínky z bramborových knedlíků, květáková kaše
460.-

Pečený candát

rybí pěna, celer na dva způsoby, sezónní pošírovaná zelenina
440.-

Zprudka pečený duhový pstruh

hráškové pyrė, citrónovo – koprová omáčka
510.-

PŘÍLOHY

Restované lesní houby



70.-

Krémová bramborová kaše

90.-

Máslový chřest

105.-

 Vegetariánské /  Specialita šéfkuchaře /  Bez lepku /  Obsahuje vepřové

Máte-li jakékoliv speciální dietetické požadavky či potravinové alergie nebo chcete znát přesné složení pokrmů, prosíme, obraťte se na obsluhu.
Uvedené ceny jsou v českých korunách a včetně DPH.



THE WORLD BY ZINC

HLAVNÍ CHODY

Otevřená artyčoková ravio

dušené artyčoky s cibulovým pyrė, pěna z ovčího sýru pecorino
370.-

Jehněčí hřbet

jarní zelenina, cereální parfait na sardinský způsob
580.-

Rib eye steak z plemene Black Angus

bramborové hranolky, špenát, smržová omáčka
690.-

Chobotnice

dušená chobotnice, omáčka savora, nakládaná paprika
410.-

Mořský jazyk

citrusový kuskus, omáčka choron a škeble
640.-

PŘÍLOHY

Křupavé hranolky

80.-

Restovaný špenát

85.-

Grilovaná zelenina

95.-

 Vegetariánské /  Specialita šéfkuchaře /  Bez lepku /  Obsahuje vepřové

Máte-li jakékoliv speciální dietetické požadavky či potravinové alergie nebo chcete znát přesné složení pokrmů, prosíme, obraťte se na obsluhu.
Uvedené ceny jsou v českých korunách a včetně DPH.

DEZERTY A SÝRY

Citrusový salát

sirup z citronové trávy, ledová rolka z tmavé čokolády
170.-

Větrník meets Éclairs

odpalované těsto s karamelovým krémem na český způsob
200.-

Bee my Guest 🍯

medovník, zmrzlina a sladký lupínek
210.-

Třešňový cheese cake 🍷🍯

vanilková zmrzlina
210.-

Think Pink 🍷

malinovo-citronový krém, jahodový meringue
bílá čokoláda s chipsem z červené řepy
240.-

Lilkovo - čokoládové royale

zmrzlina se sladkým chili
260.-

Sýrový talíř

francouzský Livarot, španělský Manchego, italský Taleggio a anglický Stilton,
podáváme s ananasovým kompotem a chlebem z vlašských ořechů
380.-



Specialita šéfkuchaře /



Bez lepku

Máte-li jakékoliv speciální dietetické požadavky či potravinové alergie nebo chcete znát přesné složení pokrmů, prosíme, obraťte se na obsluhu.
Uvedené ceny jsou v českých korunách a včetně DPH.

Z i n c
RESTAURANT · LOUNGE & BAR