

Michal Zvara – leden

Předkrmy

Teplá pěna z BIO topinambury, farmářské vejce 63 °C,
hříbky na kyselo, lanýž (3,7) 259 Kč

Paštika z kachních jater Foie gras, klementýnka, kdoule,
škvarková brioška (1,3,7) 329 Kč

Hlavní chody

Grilovaný dančí hřbet, šípky, rakytník, uzená řepa,
černý ořech, bramborový croissant (7,8,9) 699 Kč

Dušené hovězí líčko, pastinák, hokaido, šalotka,
citronová gremolata (1,7,9,10) 649 Kč

Lehce opečená treska Skrei , chorizo, ratatouille, libeček (4,7) 679 Kč

Dezerty

Čokoláda, nugát, kofein, višně (1,3,7,8) 229 Kč

Hruška pošírovaná v Rulandském šedém,
zmrzlina z gorgonzoly, pekan, skořicová sušenka (1,3,7,8) 229 Kč

Alergeny: 1 lepek, 2 korýši, 3 vejce, 4 ryby, 5 arašídý, 6 sojové boby, 7 mléko, 8 skořápkové plody, 9 celer, 10 hořčice, 11 sezam, 12 oxid siřičitý a siřičitany, 13 vlcí bob, 14 měkkýši.