



## ANTIPASTI

*Terrina di foie gras con fragole e focaccia al basilico* — **425 Kč**  
**Foie gras terrine with strawberries and basil focaccia**

*Stracciatella di burrata con gazpacho verde* — **345 Kč**  
**Stracciatella and green gazpacho**

*Vitello tonnato* — **415 Kč**  
**Vitello tonnato**

*Tartare di manzo con rabarbaro e uovo di quaglia* — **415 Kč**  
**Beef tartare with rhubarb and quail egg**

## ZUPPE

*Brodo ristretto di vitello, passatelli e lingua di vitello* — **235 Kč**  
**Veal broth, passatelli and veal tongue**

*Zuppa di piselli e menta con formaggio Caprino* — **235 Kč**  
**Pea & mint soup with cheese Caprino**

## PASTA E RISOTTO

*Gnudi di spinaci con speck Tirolese e spuma alla robiola* / **starter — 335 Kč / main — 385 Kč**  
**Spinach gnudi with Tyrolean speck and robiola cheese foam**

*Rigatoni con ristretto di frutti di mare, gamberi rossi e calamari* / **starter — 385 Kč / main — 435 Kč**  
**Rigatoni with seafood broth reduction, red prawns and calamari**

*Coniglio alla cacciatora con crema di parmigiano* / **starter — 365 Kč / main — 415 Kč**  
**Rabbit ravioli cacciatora style and parmesan cream**

*Risotto agli asparagi con astice e burro al limone* / **half lobster — 795 Kč / whole lobster — 1295 Kč**  
**Asparagus risotto topped with lobster and lemon butter**

## SECONDI

*Polpo con patate confit e consommé di Ventricina* — **675 Kč**  
**Octopus with confit potatoes and Ventricina salami consommé**

*Rana pescatrice con carciofi saltati e cozze* — **695 Kč**  
**Monkfish with sauteed artichokes and mussels**

*Costoletta d'agnello alla Milanese con piselli e polenta arrostita* — **655 Kč**  
**Lamb chop alla Milanese with peas and roasted polenta**

*Asparagi con funghi spugnole, spuma di patate e tartufo* — **415 Kč**  
**Asparagus with morels mushrooms, potatoes foam and truffles**

## CONTORNI

*Broccoli selvatici e ketchup di funghi*, **Wild broccoli and mushroom ketchup** — **125 Kč**

*Zucchine fritte*, **Crispy fried zucchini** — **125 Kč**

*Carote al forno con mandorle affumicate e erbe aromatiche*,  
**Baked carrots with smoked almond and herbs** — **125 Kč**

*Spinaci saltati*, **Spinach sauté** — **125 Kč**

*The menu with labeled allergens is available upon request of the staff.*

*Service charge of 12,5 % will be added to the final bill for the groups of 8 and more guests.*



[www.rbclub.cz](http://www.rbclub.cz)



Ušetřete zde při platbě jakoukoliv kartou od Raiffeisenbank.  
Přidejte se do RB Clubu i Vy!