



ANTIPASTI

Tartara di manzo con semi di mostarda, maiale croccante e crumble di patate — **395 Kč**
Beef tartare with mustard seed, greaves and fried potato crumble

Terrina di foie gras con zucca candita, nocciole e pan di zenzero — **425 Kč**
Foie gras terrine with candied pumpkin, hazelnuts and gingerbread

Carpaccio di capesante con pera, mandarini, erbe ed emulsione di tartufo nero — **385 Kč**
Scallop carpaccio with pear, tangerine, herbs and black truffle emulsion

Animelle arrosto con castagne, carciofo fritto e spuma al parmigiano — **395 Kč**
Roasted sweetbread with chestnuts, fried artichokes and Parmesan foam

Gamberi crudi con tempura di midollo, scorza di limone e ricci di mare — **355 Kč**
Raw prawns with bone marrow tempura, lemon zest and sea urchin

ZUPPE

Vellutata di sedano con tuorlo d'uovo in camicia, croutons di pane di Altamura e burro tostato — **215 Kč**
Celeriac velouté with poached egg yolk, Altamura croutons and brown butter

Ristretto di brodo di pollame, raviolini ed olio al cerfoglio — **225 Kč**
Poultry and vegetables broth, raviolini and chervil oil

PASTA E RISOTTO

Gnocchi di patate leggermente affumicati con salsa al Martini, seppia e polvere di cipolla / **starter — 315 Kč / main — 375 Kč**
Lightly smoked potato gnocchi with Martini sauce, cuttlefish and burned onion dust

Ravioli di cinghiale, susine, ciliege e ibiscus / **starter — 325 Kč / main — 385 Kč**
Ravioli filled with wild boar, mirabelle plums and hibiscus

Tagliatelle al ragù di coniglio, croccante di pollo e olio al prezzemolo / **starter — 335 Kč / main — 395 Kč**
Tagliatelle with rabbit ragout, chicken crumble and parsley oil

Risotto al topinambur con anatra confit / **starter — 330 Kč / main — 390 Kč**
Topinambur risotto with duck confit

CARNE E PESCE

Maialino con puré di mela e cavolo bianco marinato — **540 Kč**
Piglet with apple purée and marinated white cabbage

Polpo alla griglia con polenta frita, puré di carotine e cipolla alla lionese — **620 Kč**
Grilled octopus with fried polenta, baby carrot purée and onion lyonnaise

Faraona con aglio confit, pastinaca, broccoli selvatici e funghi di stagione — **615 Kč**
Guinea fowl with garlic confit, parsnip, wild broccoli and seasonal mushrooms

Cervo con barbabietola, zucca, verza, salsa all'amarena e cioccolato — **645 Kč**
Venison saddle with baby beetroot, pumpkin, savoy cabbage and Amarena cherries sauce with chocolate

CONTORNI

Patate arrostate, **Roasted Potatoes** — **95 Kč**

Zucchine fritte, **Crunchy fried zucchini** — **95 Kč**

Cavolini di Bruxelles saltati, **Sautéed Brussels Sprouts** — **95 Kč**

Insalata misticanza, **Mixed salad** — **95 Kč**

Tomáš Juřík
Head Chef

Ladislav Balogh
General Manager

Ondřej Pokštefl
Head Sommelier

Pro skupiny 8 a více hostů bude k finálnímu účtu připočítáno 12,5% service charge.

