



ANTIPASTI

Tartara di manzo con capperi, acciughe, maionese all'aglio e limone e tuorlo grattato — **395 Kč**
Beef tartare with capers, anchovies, garlic mayonnaise with lemon and dried egg yolk

Animelle di vitello con porri scottati e carotine — **375 Kč**
Veal sweetbread with poached leek and rainbow carrots

Frittura mista di mare — **375 Kč**
Assorted fried seafood

Terrina di fegato grasso con mousse di mandorle, melacotogna, vin brulé e brioche — **395 Kč**
Foie gras terrine with almond mousse, quinces, vin brulé and brioche

Fricassee di trippa di vitello con melanzane affumicate e crema di fagiolini — **295 Kč**
Fricassée of veal tripe with cannellini beans, rosemary and polenta

ZUPPE

Zuppa di lenticchie di Castelluccio con guanciale — **195 Kč**
Castelluccio lentil soup with guanciale

Brodo di pollo e canederli alle erbe — **235 Kč**
Poultry broth with herb canederli

PASTA E RISOTTO

Risotto alla zucca con sapa e ricotta disidratata / starter — **315 Kč** / main — **375 Kč**
Pumpkin risotto with reduced must and dehydrated ricotta

Ravioli cacio e pepe con nocciola, carne cruda e tartufo nero / starter — **335 Kč** / main — **395 Kč**
Ravioli cacio e pepe with hazelnuts, beef tartare and black truffle

Pappardelle al ragu di cervo, pesto di verza e pancetta / starter — **305 Kč** / main — **365 Kč**
Pappardelle with deer ragout, savoy cabbage pesto and pancetta

Paccheri alle ostriche e pomodorini, olio al prezzemolo e bottarga di caviale di storione / starter — **345 Kč** / main — **415 Kč**
Paccheri with cherry tomatoes - oyster sauce, parsley oil and salt cured sturgeon caviar

CARNE E PESCE

Fracoste di manzo brasate con patete Anna, crema di sedani e funghi di stagione — **525 Kč**
Braised beef ribs with potatoes Anna, baked celeriac purée and seasonal mushrooms

Piovra al vapore con ragu di ceci, pomodori, olive e capperi e patate al croccante aromatico — **635 Kč**
Steamed octopus with chickpea ragout, tomatoes, olives, capers and potatoes with aromatic crumble

Varizione di anatra con rape rosse, arancio e anacardi — **575 Kč**
Variation of duck with beetroot, oranges and cashew nuts

Filetto di merluzzo atlantico con crema di patate allo zafferano, cannelli, cavolo riccio e bottarga — **635 Kč**
Baked Atlantic cod with saffron potato purée, razor clams, kale and bottarga

CONTORNI

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

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

Carote al burro e salvia, **Carrot in butter with sage** — **95 Kč**

Insalata misticanza, **Mixed salad** — **115 Kč**

Tomáš Juřík
Head Chef

Ladislav Balogh
General Manager

Václav Vašek
Head Sommelier

*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.*

