



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

Lingua di vitello con cipolla confit e patate — **375 Kč**
Veal tongue with onion confit and potatoes

Tonno con mango, frutto della passione, quinoa, pomodori secchi e polvere di capperi — **395 Kč**
Poached tuna with mango, passion fruit, quinoa, sun dried tomatoes and caper dust

Midollo al forno con crumble di erbe, scampi, scalogno e kaki — **365 Kč**
Baked marrow bone with herb crumble, langoustines, shallots and persimmon

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 Vincigrassi con porro fritto, tartufo nero d'emulsione di pecorino stagionato / **starter — 305 Kč / main — 365 Kč**
Ravioli Vincigrassi with fried leek, black truffle and dry aged pecorino emulsion

Pasta e fagioli con manzo, scorza di limone e mollica di guanciale / **starter — 305 Kč / main — 365 Kč**
Pasta e fagioli with beef meat, lemon zest and bacon crumble

Risotto alla zucca con lardo di Colonnata ed aceto balsamico / **starter — 330 Kč / main — 390 Kč**
Pumpkin risotto with lardo Collonato and Balsamico vinegar

CARNE E PESCE

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

Polpo grigliato con crema di asparagi, tartara di pomodori, fregola, zucchine, chorizo ed olive Taggiasche — **625 Kč**
Grilled octopus with artichoke cream, tomato tartare, fregola, courgettes, chorizo and Taggiasca olives

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

Sella di capriolo con barbabietola, puré di patate dolci, verza, salsa di amarene e cioccolato — **645 Kč**
Saddle of roe deer with young beetroot, sweet potato purée, Savoy cabbage, Amarena cherries sauce and chocolate

CONTORNI

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

Zucchine fritte, **Crispy 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

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

