



## ANTIPASTI

*Tartara di manzo con finferli marinati, maionese ai funghi e bruschetta all'aglio — 395 Kč*  
**Beef tartare with pickled chanterelles, mushroom mayonnaise and garlic bruschetta**

*Topinambour al forno con lingua di vitello e condimento all'aceto balsamico bianco — 365 Kč*  
**Baked topinambur with veal tongue and dressing of white balsamic vinegar**

*Carpaccio di pesce spada con maionese ai gamberetti e gelée di limone — 315 Kč*  
**Swordfish carpaccio with shrimp mayonnaise and lemon jelly**

*„Crostino“ con paté di fegatini, Marsala, salvia frita con pasta di acciughe e foie gras — 295 Kč*  
**„Crostino“ with poultry liver, Marsala wine and with fried sage leaves filled with anchovy paste and foie gras**

*Animelle di vitello arrosto con vellutata di porro e patate Anna — 395 Kč*  
**Roasted veal sweetbread with leek vellutata and potatoes Anna**

## ZUPPA

*Brodo di pesce con cozze, vongole, fregola e olio al prezzemolo — 265 Kč*  
**Fish broth with mussels, clams, fregola and parsley oil**

*Ristretto di manzo con uovo in camicia, tartufo nero e cappelletti di manzo — 215 Kč*  
**Beef consommé with poached egg, black truffle and cappelletti filled with beef**

## PASTA E RISOTTO

*Ravioli di salsiccia, puré di zucca e cavolini di Bruxelles / starter — 345 Kč / main — 405 Kč*  
**Ravioli filled with salsiccia, pumpkin purée and Brussels sprouts**

*Pappardelle con polpettine, spuma al parmigiano e chips di prezzemolo / starter — 325 Kč / main — 385 Kč*  
**Pappardelle with polpettine, parmasan foam and parsley chips**

*Calamarata con seppie, puré all'aglio e nero di seppia, fave e crumble di agrumi / starter — 345 Kč / main — 405 Kč*  
**Calamarata pasta with squid, garlic purée with squid ink, fava beans and citrus crumble**

*Risotto cacio e pepe con emulsione di ricci di mare e polvere di cipolla scottata / starter — 355 Kč / main — 415 Kč*  
**Risotto cacio e pepe with sea urchin emulsion and charred onion dust**

## CARNE E PESCE

*Piccione arrosto con fegato e cavolo riccio, barbabietola e puré di pinoli — 675 Kč*  
**Roasted pigeon with livers, curly kale with beetroot and pine nuts purée**

*Costolette di manzo brasate con sedano rapa al sale, funghi di stagione e germogli di broccoli — 545 Kč*  
**Beef short ribs „Brassato“ with salt baked celeriac, seasonal mushrooms and sprouting broccoli**

*Costolette di agnello in crosta di erbe con carotine con salvia e puré di patate e crema di aceto balsamico „Cesare“ — 495 Kč*  
**Saddle of lamb in herb crust with baby carrots and sage, potato purée and Cesare balsamic vinegar sauce**

*Polpo alla griglia con cannellini e carciofi fritti, finocchio e olio al chorizo — 595 Kč*  
**Grilled octopus with cannellini beans and deep fried artichoke, fennel and chorizo oil**

## CONTORNI

*Patate arrostate, Roasted Potatoes — 95 Kč*

*Insalata mistincanza, Assorted Mixed Salad — 95 Kč*

*Zucchine fritte, Crispy Fried Zucchini — 95 Kč*

*Spinaci saltati, Sautéed Spinach — 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.  
The menu with labeled allergens is available upon request of the staff.*



Save 10% with selected payment cards from Raiffeisenbank here. [www.PREMIUMRBCLUB.cz](http://www.PREMIUMRBCLUB.cz)

