



ANTIPASTI

Tartara di manzo con capperi, maionese all'aglio e limone e tuorlo grattato — 395 Kč
Beef tartare with capers, 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 lightly smoked eggplant and yellow split pea purée

ZUPPE

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

Brodo di pollame con passatelli allo zafferano e uovo cucinato a 63 gradi — 215 Kč
Poultry broth with saffron passatelli and egg prepared at 63 °C

PASTA E RISOTTO

Risotto alla zucca con sapa e ricotta diadrata / starter — 315 Kč / main — 375 Kč
Pumpkin risotto with fermented wine juice 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, carne cruda and black truffle

Strozzapreti al ragù di coniglio / starter — 315 Kč / main — 375 Kč
Strozzapreti with rabbit ragout

Paccheri alle ostriche e pomodorini piennolo, olio al prezzemolo e bottarga di caviale di storione / starter — 345 Kč / main — 415 Kč
Paccheri with Piennolo 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

Polpo alla griglia con puré di ceci, mele, sedano e pancetta — 635 Kč
Grilled octopus with chickpea purée, apples, celery and pancetta

Sella di cervo con topinambur, cavoletti di Brussel, lardo e molliche croccanti di midollo — 625 Kč
Saddle of fallow deer with Jerusalem artichokes, Brussels sprouts, lardo and bone marrow crumble

Filetto di gallinella in crosta di patate, riduzione di gamberi e carciofi brasati — 575 Kč
Gurnard fillet in potato crust with shrimp sauce and baked artichokes

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 — 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.*

