



NĚCO PŘED

Gratinovaný kozí sýr na máslové briošce, servírovaný se smaženým fíkem v medovém těstíčku, praženými pekanovými ořechy a jahodovo-brusinkovou omáčkou	179,-
Hovězí carpaccio servírované s kapary, hořčičnou zálivkou, rukolou a parmazánovými hoblinami	219,-
Čerstvý chřest zapečený s bešamelovou omáčkou, pražskou šunkou, sýrem gouda a cherry rajčaty	189,-

...

POLÉVKY

Poctivá gulášová polévka s bramborem	69,-
Poctivá gulášová polévka s bramborem v rozpečeném chlebu	119,-
Houbový krém z pravých hřibů s tymiánovou šlehačkou	79,-

...

ČERSTVÉ SALÁTY

Čerstvý kravský sýr z české farmy, podávaný na směsi salátu s rukolou, čekankovými puky, čerstvými jahodami, granátovým jablíčkem, praženými pekanovými ořechy a ostružinovo-rybízovým dresinkem	299,-
Krevety marinované v chilli, zázvoru a česneku, s čerstvými listy salátu, avokádem, pečenými cherry rajčaty a citronovým olivovým olejem	319,-
Caesar salát s grilovaným kuřecím masem, vajíčkem, krutony a hoblinami parmazánu	219,-
200g Grilované filírované kachní prso, podávané na trhaných listech salátu s vlašskými ořechy, lehce zrajícím sýrem, borůvkami a dresinkem z pečené slaniny a 3 letým jablečným octem	319,-

...

K PIVU ČI VÍNU

Naše vepřová masitá žebra, pečená v domácí barbecue omáčce s nakládanou zeleninou a hořčičným dipem	269,-
Pečená kuřecí křídélka v pikantní medovo-zázvorové marinádě, servírovaná s čerstvou zeleninou, studenými dipy a rozpečenou bagetou	219,-
Pomalou pečené vepřové koleno, přes noc marinované v pivní marinádě, podávané s křenem, hořčicí, okurkou a čerstvým chlebem	299,-
150g Náš signaturní tatarák z pravé svičkové, namíchaný u nás, servírovaný s topinkami a česnekem	329,-
Výběr sýrů z farmy Krasolesí, servírovaný na prkně s hroznovým vínem, jahodami, vlašskými ořechy a domácí meruňkovou marmeládou	299,-



ČERSTVÁ RYBA

200g Pečený steak z lososa s citronovým pepřem, servírovaný s restovaným listovým špenátem na přepuštěném másle, grenaille bramborem a avokádovou guacamole 339,-

...

ČESKÁ KUCHYNĚ

Hovězí svíčková na smetaně, připravená metodou „sous-vide“, špikovaná kořenovou zeleninou a uzenou slaninou s domácím chlebovo-špekovým knedlíkem 219,-

Pomalou dušený guláš z hovězího oříšku s chlebovo-špekovým knedlíkem a červenou cibulí 219,-

250g Pomalu dušená hovězí líčka na kořenové zelenině, moravském červeném víně a čerstvých bylinkách, servírovaná s bramborovým pyré 289,-

Konfitované kachní stehno podávané na červeném hlávkovém zelí s čerstvým jablkem a domácími bramborovými špalíčky 299,-

200g Smažený kuřecí řízek obalený v sezamové strouhance s máslovou bramborovou kaší, nakládanou okurkou a citronem 229,-

...

„KOTLETA“ SPECIALITY

400g Grilovaná vepřová kotleta podávaná na krémovém ragú z brambor Grenaille, černého kořene, gorgonzoly, italské slaniny, červené cibule a cherry rajčat 379,-

300g Grilovaný steak z hovězí roštěné „striploin“ s gratinovaným mrkvovo-parmazánovým bramborem, restovaným chřestem na červené cibulce, uzené slanině a cherry rajčat s omáčkou z portského vína a fíků nebo z nakládaného zeleného pepře 499,-

250g Pečená vepřová panenka balená v uzené slanině, servírovaná se zapečenými parmazánovými brambory Grenaille, hráškovým luskem a višňovou omáčkou 359,-

300g Do křupava pečené kuřecí prsíčko s křidélkem, podávané s restovaným chřestem, bylinkovými těstovinami tagliatelle a omáčkou ze sušených rajčat 339,-

200g Náš signaturní „Kotleta“ burger z uruguayského hovězího s pečenou slaninou, čedarem, zkaramelizovanou cibulkou, čerstvým rajčetem, bylinkovým kečupem a majonézou s hrubozrnnou hořčicí a sladkým česnekem, podávaný s hranolky 329,-

...

DEZERTY

Ravioli z čerstvého ananasu plněné šlehaným vanilkovým sýrem mascarpone, servírované s malinovou omáčkou 149,-

Tradiční buchtíčky s vanilkovým krémem a čerstvými jahodami 149,-