

PŘEDKRMY

ŠLEHANÝ KOZÍ SÝR S LANÝŽOVÝM MEDEM

marinovaná červená řepa, pinie

285,-

USDA PRIME BEEF CARPACCIO

hovězí svíčková, shimeji, majonéza z kampotského pepře, rukola

585,-

KACHNÍ FOIE GRAS

višňové želé, brioche

585,-

FRITOVANÉ KALAMÁRY

majonéza z ančoviček

385,-

TRADIČNÍ BORŠČ

hovězí žebro, kořenová zelenina, zakysaná smetana, masový piroh

285,-

SALÁTY DLE AKTUÁLNÍ DENNÍ NABÍDKY

JOSPER GRILL

Naše maso a ryby připravujeme na grilu Josper, který kombinuje dva systémy v jednom - troubu a gril. V grilu se pokrmy připravují na argentinském dřevěném uhlí při teplotě 300-350 stupňů Celsia, čímž získávají nezaměnitelnou chuť, vůni a strukturu.

USDA PRIME BEEF

Naše steakové maso nese označení „USDA Prime Beef“, což je označení pro nejvyšší jakost hovězího masa udělované americkým ministerstvem zemědělství. Toto označení nesou pouze necelá 3% celkové produkce hovězího ve Spojených státech. Naše maso pochází ze skotu plemene Black Angus z amerického středozápadu, který je krmen kvalitním krmivem a chován bez stresu, hormonů a antibiotik. Tři měsíce před porážkou je skot krmen pouze kukuřicí, čímž maso dostává specifickou mírně nasládlou chuť.

USDA PRIME BEEF RIBEYE STEAK

steak z vysokého roštěnce

400g/1.295,-

USDA PRIME BEEF STRIPLOIN STEAK

steak z nízkého roštěnce

400g/1.195,-

USDA PRIME BEEF FILLET STEAK

steak z hovězí svíčkové

200g/1.095,-

ČESKÉ PRÉMIOVÉ MASO

Steakové maso z českého strakatého skotu pocházející z vybraných chovů v Čechách a na Moravě. Minimální doba zrání je 50 dní.

FILLET STEAK

steak z hovězí svíčkové

200g/895,-

Všechny druhy námi nabízených steakových mas můžete u nás zakoupit v našem Prosciutto baru v přízemí

PASTA A RISOTTO

PASTU TAKÉ PŘIPRAVUJEME JAKO PŘEDKRMOVOU PORCI

RUČNĚ DĚLANÉ ČERSTVÉ RAVIOLY

černý lanýž, mascarpone, telecí demi glace

289,- / 389,-

RISOTTO NERO

kalamáry, polosušena rajčata

389,- / 489,-

TAGLIATELLE DI GRAGNANO

s dančím ragú, kořenovou zeleninou a vínem Barbera

289,- / 389,-

HLAVNÍ CHODY

CHOBOTNICE GRILOVANÁ NA DŘEVĚNÉM UHLÍ

sautée z choriza a brambor

685,-

PEČENÉ KACHNÍ PRSO

na pomeranči, pastýňákové pyré

585,-

HOVĚZÍ LÍČKA NA BARBEŘE

bramborové pyré, kořenová zelenina

485,-

DANČÍ ROSSINI

Foie Gras, tramezzino, špenátové sauté, lanýž

895,-

RYBY A MOŘSKÉ PLODY DLE AKTUÁLNÍ DENNÍ NABÍDKY

PŘÍLOHY

Ručně krájené hranolky s Maldon solí

Bramborové pyré s máslem a pažitkou

Restovaný špenát s parmazánem

Medem glazovaná zelenina

149,-

OMÁČKY

Demi-glacé se zeleným pepřem

Demi-glacé s piemontskými lanýži / Demi-glacé s červeným vínem

85,-

COUVERT

25,-