

# Denní menu

SMART MENU S&I

POLÉVKA ♦ HLAVNÍ CHOD ♦ DEZERT ♦ DOMÁCÍ LIMONÁDA / VÍNO

Vážení hosté, připravili jsme pro vás zvýhodněné tříchodové menu. Vyberte si z naší týdenní nabídky polévek, hlavního jídla a dezertu. Ke každému menu od nás dostanete domácí limonádu nebo sklenku vína v ceně.

## Týdenní polévka

Celerovo – jablečný krém, creme fraiche, microgreens

85 Kč

Provensálská rybí polévka s chobotnicí a slávkami

115 Kč

---

## Čerstvé tagliatelle se slávkami, rajčaty a petrželkou

295 Kč | *Smart menu 445 Kč / 485 Kč*

Risotto s červenou řepou a kozím sýrem, creme fraiche, parmezánový crumble

265 Kč | *Smart menu 415 Kč / 445 Kč*

---

## Degustační menu / 715 Kč

Marinovaný losos v Pernodu a divokém koření, rukolová majonéza, nakládaný celer, creme fraiche, ředkvička

265 Kč

Provensálská rybí polévka s chobotnicí a slávkami

115 Kč

Grilované kachní prso, pastinákové pyré, bramborová kroketa plněná houbami, fíkový demi-glace

425 Kč

Dezert dle denní nabídky

---

## Vína týdne

Gavi di Gavi DOCG - Conti Speroni, Tenuta Neirano, Piemonte 0,125 l / 155 Kč

García de Olano Crianza, Bodegas García de Olano, DOCa Rioja 0,125 l / 145 Kč

---

VYBERTE SI SMART OBĚD I Z NAŠEHO SEZONNÍHO MENU,  
KTERÉ PRAVIDELNĚ MĚNÍME PODLE ROČNÍHO OBDOBÍ

# Slavnostní menu

## na objednávku

Slavnostní oběd nebo večeře formou "family dining." Všechny pokrmy jsou servírované v celku v našem originálním porcelánu a na starožitných podnosech. Jako předkrm podáváme hovězí vývar s květovou špičkou, játrovými knedlíčky, domácími nudlemi a zeleninou. Sladkou tečkou nakonec je náš výběr dezertu a la carte.

### Celé pečené selátko & lanýžová sůl

Selátko upečené do křupava podávané s bramborovým pyré s pečenou cibulí, bylinkovými grenaille brambůrkami, restovaným špenátem, růžičkovou kapustou a anglickou slaninou.

Jednochodové menu | 595 Kč

Tříchodové menu | 825 Kč

**Doporučujeme pro 4 a více osob. Rezervujte 5 dní dopředu.**



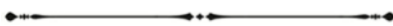
### Svíčková Wellington

Svíčková Wellington podávaná s glazovanou mrkví s tymiánem, máslovým hráškem, pečenou dýní Hokaido, růžičkovou kapustou s anglickou slaninou, glazovanými šalotkami, bernskou omáčkou a silnou omáčku z Madeiry.

Jednochodové menu | 595 Kč

Tříchodové menu | 825 Kč

**Doporučujeme pro 2 a více osob. Rezervujte 3 dny dopředu.**



### Pečená kachna nebo husa & med z lučního kvítí

Medová kachna nebo husa podávaná s červeným zelím se skořicí, rolovaným bramborovým knedlíkem s perníkem, karlovarským knedlíkem a silnou tymiánovou omáčkou s portským vínem

Jednochodové menu | 485 Kč

Tříchodové menu | 715 Kč

**Doporučujeme pro 4 a více osob. Rezervujte 3 dny dopředu.**



VYBERTE SI SMART OBĚD I Z NAŠEHO SEZONNÍHO MENU,  
KTERÉ PRAVIDELNĚ MĚNÍME PODLE ROČNÍHO OBDOBÍ

# Daily menu

## SMART MENU S&I

SOUP ♦ MAIN COURSE ♦ DESSERT ♦ HOMEMADE LEMONADE / WINE

Dear guests, we have prepared a discounted three-course menu for you. Choose from our weekly menu of soups, main course and dessert. For each menu you will receive homemade lemonade or a glass of wine for free.

### Weekly soup

Celery - apple cream, creme fraiche, microgreens

85 CZK

Provençal fish soup with squid and mussels

115 CZK



Fresh tagliatelle with mussels, tomatoes and parsley

295 CZK | *Smart menu 445 CZK / 485 CZK*

Risotto with beetroot and goat cheese, creme fraiche, parmesan crumble

265 CZK | *Smart menu 415 CZK / 445 CZK*



### *S&I tasting menu / 715 CZK*

Marinated salmon in Pernod and wild spices, rucola mayonnaise, pickled celery, creme fraiche, radish

265 CZK

Provençal fish soup with squid and mussels

115 CZK

Grilled duck breast, parsnip purée, potato croquette stuffed with mushrooms, fig demi-glace

425 CZK

Dessert by daily offer



### Wines of the week

Gavi di Gavi DOCG - Conti Speroni, Tenuta Neirano, Piemonte 0,125 l / 155 CZK

García de Olano Crianza, Bodegas García de Olano, DOCa Rioja 0,125 l / 145 CZK



VYBERTE SI SMART OBĚD I Z NAŠEHO SEZONNÍHO MENU,  
KTERÉ PRAVIDELNĚ MĚNÍME PODLE ROČNÍHO OBDOBÍ

# *Festive family dining*

*cooked to order*

Festive family lunch or dinner. All dishes are served as a whole in our original porcelain and on antique trays.

As an appetizer we serve our beef broth with meat, liver dumplings, homemade noodles and vegetables. Finally, the sweet spot is your choice of a la carte dessert.

## **Whole roasted piglet & truffle salt**

Crispy piglet served with mashed potatoes with roasted onions, herb grenaille potatoes, roasted spinach, brussels sprouts and bacon.

One course menu | 595 Kč

Three courses menu | 825 Kč

**Recommended for 4 or more people. Book 5 days in advance.**

---

## **Beef Wellington**

Beef Wellington served with glazed carrots with thyme, butter peas, roasted Hokaido pumpkin, brussels sprouts with bacon, glazed shallots, Bernese sauce and strong Madeira sauce.

One course menu | 595 Kč

Three courses menu | 825 Kč

**Recommended for 2 or more people. Book 3 days in advance.**

---

## **Roasted duck or goose & meadow honey**

Roasted duck or goose served with red cabbage with cinnamon, rolled potato dumplings with gingerbread, bread dumplings and strong thyme sauce with port wine.

One course menu | 485 Kč

Three courses menu | 715 Kč

**Recommended for 4 or more people. Book 3 days in advance.**

---

**VYBERTE SI SMART OBĚD I Z NAŠEHO SEZONNÍHO MENU,  
KTERÉ PRAVIDELNĚ MĚNÍME PODLE ROČNÍHO OBDOBÍ**