



Dýňový krém s chilli a pomerančem, krutony  
79 Kč

Polévka dle denní nabídky  
79 Kč



Kachní paté S&I s naším chutney z červené cibule,  
domácí kváskový chléb  
165 Kč

*Kuvěčko P&J, Píálek&Jäger, Znojensko, 0,125l / 108,-*

Telecí tataráček s lanýžovým olejem a kapary,  
domácí opečený toast  
175 Kč

*Riesling Schiefer, Lehnert Veit, Mosela 0,125l / 124,-*

Pečená červená řepa s ostružinami, lískovými oříšky a pomerančovým  
creme fraiche  
165 Kč

*Merlot Rosé, Hort, Znojensko 0,125l / 116,-*

Šlehaný kozí sýr s pažitkou a marinovanými pomeranči  
se salátkem z quinoj  
165 Kč

*Verdejo, Prios, Rueda 0,125l / 116,-*



Kančí svíčková na smetaně s perníkovým knedlíkem a brusinkami  
265 Kč

*La Rocher, Jean Paul Fontaine, Languedoc, 0,125l / 124,-*

Supreme z francouzského kukuřičného kuřátka s pyré z kořenové zeleniny,  
bruselské kapustičky, černý kořen a kuřecí jus  
325 Kč

*Grüner Veltliner Terrassen, Leth, Wagram, 0,125l / 116,-*

Konfitované kachní stehno s dušeným červeným zelím s jablky,  
bramborovými lokši a kachním jus  
325 Kč

*Negroamaro Alese, Puglia, 0,125l / 119,-*

Grilovaný flank steak s konfitovanou bramborou v sádle  
a rozmarýnu, pepřová omáčka  
395 Kč

*La Rocher, Jean Paul Fontaine, Languedoc, 0,125l / 124,-*

Náš stařený hovězí steak,  
grilovaná zelenina, porto omáčka (druh steaku dle denní nabídky)  
495 Kč

*La Rocher, Jean Paul Fontaine, Languedoc, 0,125l / 124,-*

Degustační variace flank steaku a stařeného steaku, grilovaná zelenina,  
kukuřičný klas, konfitovaná brambora, pepřová a porto omáčka (pro 2 osoby)  
790 Kč

Čerstvá ryba s pastou s pestem ze sušených rajčat, bazalková pěna  
395 Kč

*Pinot Grigio, Caldora Vini, Abruzzo, 0,125l / 108,-*

Domácí dýňové noky s parmezánovou omáčkou a šalvějovým chipsem  
235 Kč

*Cava Louis de Verniero 0,187l / 220,-*





Caesar salát s kuřecím prsem, slaninovým chipsem a krutóny

225 Kč

*Pinot-Chardonnay, Sedlák, Velkopavlovicko, 0,125l / 108,-*

Trhané salátové listy s domácí ricottou, čerstvými fíky, pistáciemi a sumakem

235 Kč

*Verdejo, Prios, Rueda 0,125l / 116,-*



Variace sýrů - ovčí sýr Manchego (12 měsíců), ovčí sýr zralý v sádle s rozmarýnem (10 měsíců), mladý kozí sýr (15 dní)

155 Kč

*Verdejo, Prios, Rueda 0,125l / 116,-*

Marinované olivy s rozmarýnem a česnekem

105 Kč

Čerstvé pečivo přímo z pekárny S&I

1 os. 45 Kč / 2 os. 75 Kč



Cheesecake s marakujou a kubánským rumem

159 Kč

Cheesecake s bílou čokoládou, růžemi a malinovým zrcadlem

129 Kč

Originální mrkvový dort S&I s muškátovým krémem, ořechy a nakládaným pomerančem

129 Kč

Ostatní dezerty dle denní nabídky





Pumpkin cream with chilli and orange, croutons  
79 CZK

Soup of the day  
79 CZK



Duck pâté S&I with our red onion chutney, homemade bread  
165 CZK

*Kuvěčko P&J, Piátek&Jäger, Znojensko, 0,125l / 108,-*

Veal tartar with truffle oil and capers, homemade toast  
175 CZK

*Riesling Schiefer, Lehnert Veit, Mosela, 0,125l / 124,-*

Fermented beetroot tartare with blueberries and hazelnuts  
165 CZK

*Merlot Rosé, Hort, Znojensko 0,125l / 116,-*

Whipped goat cheese with chives and marinated oranges with quinoa salad  
165 CZK

*Verdejo, Prios, Rueda 0,125l / 116,-*



Boar sirloin in sour cream sauce served with gingerbread dumplings  
and cranberries  
265 CZK

*La Rocher, Jean Paul Fontaine, Languedoc, 0,125l / 124,-*

French corn chicken supreme with root vegetable purée  
and roasted grenaille potatoes, black salsify and chicken jus  
325 CZK

*Grüner Veltliner Terrassen, Leth, Waqram, 0,125l / 116,-*

Confited duck leg served with stewed red cabbage with apples,  
potato 'lokše' and duck jus  
325 CZK

*Negroamaro Alese, Puglia, 0,125l / 119,-*

Grilled flank steak with confited potatoe, rosemary, pepper sauce  
395 CZK

*La Rocher, Jean Paul Fontaine, Languedoc, 0,125l / 124,-*

"In house" dry aged beef steak,  
grilled vegetables, porto sauce (beef cut by daily offer)  
495 CZK

*La Rocher, Jean Paul Fontaine, Languedoc, 0,125l / 124,-*

Tasting steak plate with dry aged beef steak by daily offer  
and flank steak, served with grilled vegetable, corn cob, baked potato,  
red pepper purée and porto sauce (for two people)  
790 CZK

Fresh fish with paste with dried tomato pesto, basil mousse  
395 CZK

*Pinot Grigio, Caldora Vini, Abruzzo, 0,125l / 108,-*

Homemade pumpkin gnocchi with parmesan sauce and sage chips  
235 CZK

*Cava Louis de Verniero 0,187l / 220,-*





Caesar salad with grilled chicken fillet, crispy bacon and croutons

225 CZK

*Pinot-Chardonnay, Sedlák, Velkopavlovicko, 0,125l / 108,-*

Green leaf salad with homemade ricotta, fresh figs, pistachios and sumac

235 CZK

*Verdejo, Prios, Rueda 0,125l / 116,-*



Cheese plate from Manchego sheep cheese (12 m. old), sheep cheese matured in lard with rosemary (10 m. old), young goat cheese (15 days)

155 CZK

*Verdejo, Prios, Rueda 0,125l / 116,-*

Marinated olives with rosemary and garlic

105 CZK

Homemade bread from the bakery S&I

1 p. 45 CZK / 2 p. 75 CZK



Passion fruit cheesecake with Cuban rum

159 CZK

Cheesecake with white chocolate, roses and raspberry glaze

129 CZK

Original S&I carrot cake with nutmeg cream,  
nuts and pickled orange

129 CZK

Other desserts of the day

