

Snídaně & Breakfast

Míchaná vejce s pažitkou, domácí pečivo 120 Kč
Scrambled eggs with chives, homemade bread

Míchaná vejce s parmezánem a petrželkou, domácí pečivo 125 Kč
Scrambled eggs with parmesan and parsley, homemade bread

Francouzská omeleta s čerstvým kozím sýrem, červenou řepou a tymiánem, domácí pečivo 169 Kč
French omelette with fresh goat cheese, beets and thyme, homemade bread

Omeleta s pražskou šunkou a cheddarem s majonézou s pestem ze sušených rajčat, domácí pečivo 175 Kč
Omelette with cheddar and prague ham, served with mayonnaise with dried tomato pesto, homemade bread

Vajíčková pomazánka s pažitkou a sezónním salátkem, domácí pečivo 115 Kč
Egg spread with chives and seasonal salad, homemade bread

Francouzská palačinka Suzette s pomerančovým karamellem 125 Kč
French crêpe with orange caramel

Dobrou chuť!

Vážení hosté, sdělte nám, prosím, vaše alergie a intolerance.
Dear customers, let us know about your allergies and intolerances.



Bistro menu

Košík s domácím pečivem, máslo <i>Basket of homemade bread, butter</i>	pro 1 osobu / 45 Kč pro 2 osoby / 75 Kč
Salát s datlemi, pomerančem, domácím sýrem ricotta, mátou a vlašskými ořechy <i>Mix salad with dates, orange, homemade ricotta cheese, mint and walnuts</i>	205 Kč
Variace listových salátů s kozím sýrem, karamelizovanými šalotkami a pečenou červenou řepou <i>Green leaves salad variation with goat cheese, caramelized shallots and baked beets</i>	185 Kč
Variace listových salátů s anglickým roastbeefem, karamelizovanými šalotkami a pečenou červenou řepou <i>Green leaves salad variation with english roastbeef, caramelized shallots and baked beets</i>	225 Kč
Francouzský sýrový quiche s vlašskými ořechy, podávaný s malým sezónním salátkem <i>French cheese quiche with walnuts, served with a small seasonal salad</i>	175 Kč
Křupavý sendvič s pražskou šunkou a karamelizovanými cibulkami, okurkový relish, salátek <i>Sandwich with prague ham and caramelized onions, cucumber relish, served with a small seasonal salad</i>	155 Kč
Anglický roastbeef s křepelčími vajíčky, hořčično-křenovou majonézou a čerstvými klíčky <i>English roastbeef with mustard-horseradish mayonnaise, quail egg and fresh sprouts</i>	145 Kč
Domácí paštika z krůtích jater s želé z červené cibule, mandlemi a domácím pečivem <i>Homemade turkey liver pâté with red onion jelly, almonds, homemade bread</i>	140 Kč
Marinované olivy ve směsi citrusů, olivového oleje a oregana <i>Marinated olives in a mixture of citrus, olive oil and oregano</i>	85 Kč

Vážení hosté, sdělte nám, prosím, vaše alergie a intolerance.
Dear customers, let us know about your allergies and intolerances.



Věčere & Dinner

Lesní lišky s bílým vínem, schwarzwaldskou šunkou a smetanou, 225 Kč
podávané s petrželkovými knedlíky
*Chanterelles creme sauce with white wine and Schwarzwald ham,
served with parsley dumplings*

Kuřecí supreme s batátovým pyré a grilovanou podzimní zeleninkou 245 Kč
Chicken supreme, served with sweet potato puree and grilled autumn vegetables

Boeuf bourguignon s žampiony a šalotkami, 260 Kč
podávaný s bramborovým pyré
Boeuf bourguignon with mushrooms and shallots, served with potato purée

Děkujeme!

Thank you!

V našich receptech používáme ingredience zařazené na seznam alergenů.
Informace o obsažených alergenech Vám rádi poskytneme na vyžádání u obsluhy.

