

Sezónní nabídka

Podáváme každý den od 11.30 do 21.00

Sobota od 13.00 do 21.00 / Neděle od 13.00 do 19.00

Kuřecí prsíčko supreme s jarním chřestem, mangoldem, žlutou a červenou řepou, podávané s hráškovým pyré a řeřichou 225 Kč

Trhané jehněčí na červeném víně a kořenové zelenině, podávané s bramborovým pyré a jarní karotkou s meruňkami 225 Kč

Pomalou pečené toskánské hovězí s černými olivami a sušenými rajčátky, podávané s domácími parmesanovými noky 225 Kč

Jemně uzená farmářská kýta, podávaná s francouzskou čočkou Puy, řapíkatým celerem a čerstvými bylinkami 195 Kč

Špenátové canederli s omáčkou z lesních hub, bílého vína a smetany 195 Kč

Dobrou chuť!

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



Seasonal menu

Served every day from 11.30 am. to 09.00 pm.

Saturday from 01.00 pm. to 09.00 pm. / Sunday from 01.00 pm. to 07.00 pm.

Chicken supreme with spring asparagus, mangold,
yellow and red beetroot, served with green pea and potato puree 225 CZK

Slow-cooked pulled lamb in red wine, glazed carrot
with dried apricots, served with mashed potatoes
with caramelized onion and sage butter 225 CZK

Slowly baked Tuscany beef with black olives and dried tomatoes,
served with homemade parmesan gnocchi 225 CZK

Smoked farmers ham, served with French lentil salad
with celery and fresh herbs 195 CZK

Spinach canederli with Chanterelles creme sauce
with white wine 195 CZK

Bon Appetite!

Information about contained allergens will provide our service on your demand.

