



Bistro menu

Polévka dle denní nabídky
75 Kč

Salátové listy s domácím sýrem ricotta, avokádem
a jahodami, citrónový vinaigrette
225 Kč

Caesar salát s kuřecím prsem, slaninovým chipsem a krutóny
225 Kč

Grüner Veltliner Alte Bergen Winegut Fegerl 119,- / 580,-

Salát s roastbeefem, thajskou bazalkou, zázvorovou okurkou,
trhanými listy, mungo výhonky a chilli
225 Kč

Domaine des Trahan Rosé D'Anjou 135,- / 650,-

Anglický roastbeef s naší remuládou
145 Kč

Barbera d'Asti, Arduini 139,- / 680,-

Zauzený pstruh s fermentovanou ředkvičkou, podávaný na malém salátu
z trhaných listů s citrónovým vinaigrette
195 Kč

Riesling Dr. L. Süß Dr. Loosen 129,- / 590,-

Parmezánový quiche s vlaškými ořechy podávaný s malým salátkem
175 Kč

Chardonnay Barrique BIO, vinařství Cibulka 129,- / 590,-

Křupavý sendvič s pražskou šunkou a karamelizovanými cibulkami,
podávaný s okurkovým relishem a malým salátkem
165 Kč

Merlot Rosé, vinařství Hort 129,- / 590,-

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

Sauvignon Blanc Villebois 139,- / 690,-

Marinované olivy s rozmarýnem a česnekem
105 Kč

Čerstvé pečivo přímo z pekárny S&I
pro 1 osobu 45 Kč / pro 2 osoby 75 Kč

Vážení hosté, sdělte nám, prosím, vaše alergie a intolerance.





Večerní menu

Tomatová polévka s ančovičkou, crème fraîche,
parmezánem a čerstvou bazalkou

79 Kč



Telecí tartare Parisian podávaný s chlebovými krekrý

175 Kč

(Riesling Dr. L Süß Dr. Loosen 129 Kč / 590 Kč)

Avokádový tartare s chilli a koriandrem podávaný s chlebovými krekrý

165 Kč

(Chardonnay Barrique BIO, VzH, vinařství Cibulka 129 Kč / 590 Kč)

Glazovaná medová karotka se sýrem Feta a petrželkovým olejem

165 Kč



Filet z candáta podávaný na pyré z mladého špenátu,
bulgur, pěna z medvědího česneku

385 Kč

(Sauvignon Blanc Villebois 139 Kč / 690 Kč)

Striploin steak s jarním chřestem, restovanými grenaille brambůrkami,
květákovým pyré a omáčkou Porto

395 Kč

(Barbera d'Asti, Arduini 139 Kč / 680 Kč)

Konfitované kachní stehno podávané se zelím z mladé kedlubny
a bramborovými lokšemi, kachní jus

325 Kč

(Les Violettes, Côtes du Rhône 139 Kč / 680 Kč)

Jarní kuřátko s hráškovým pyré, glazovanou karotkou
a restovanými grenaille brambůrkami, kuřecí jus

315 Kč

(Pinot-Chardonnay, vinařství Sedlák 119 Kč / 580 Kč)

Čerstvá pasta s pestem ze sušených rajčat, parmezán

215 Kč

(Merlot Rosé, vinařství Hort 129 Kč / 590 Kč)

Risotto s chřestem a mladým hráškem, parmezán

225 Kč

(Grüner Veltliner Alte Bergen Winegut Fegerl 119 Kč / 580 Kč)

Vážení hosté, sdělte nám, prosím, vaše alergie a intolerance.

