

Večerní menu & Dinner menu

Polevka & Soup

Bramborový krém s lanýžovým olejem a petrželkovo-pistáciovým pestem 75 Kč
Cream of potato with truffle oil and parsley-pistachio pesto

Předkrm & Starter

Anglický roastbeef s červenou řepou, okurčičkami Cornichons, domácí remuládou a čerstvými klíčky 145 Kč
English roastbeef with beetroot, cornichons, homemade remulade and fresh sprouts

Pâté de Campagne de poulet s okurčičkami Cornichons a hrubozrnnou hořčicí 140 Kč
Pâté de Campagne de poulet with cornichons and wholegrain mustard

Francouzský sýrový quiche s vlašskými ořechy, podávaný s malým sezónním salátkem 125 Kč
Cheese and walnut quiche, served with a small seasonal salad

Gravad lax z mořské ryby s marinovanými citrusovými olivami 175 Kč
House-cured fish with marinated citrus olives

Dýňový dip s krémovým sýrem a domácími sezamovými krekry 125 Kč
Pumpkin dip with creamy cheese and homemade sesame crackers

Domácí chléb & Homemade bread

Čerstvé pečivo přímo z pekárny S&I (sezónní variace čerstvého domácího pečiva - sicilský chléb se sušenými rajčátky a bylinkami, ořechový chléb, domácí kmínový chléb) pro 1 osobu / 45 Kč
Homemade bread from the bakery S&I (seasonal variation fresh homemade bread - Sicilian bread with dried tomatoes and herbs, nut bread, homemade caraway bread) pro 2 osoby / 75 Kč

Dobrou chuť!

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



Saláty & Salads

Salát s datlemi, pomerančem, domácím sýrem ricotta, mátou
a vlašskými ořechy 205 Kč
Mixed green salad with dates, orange, homemade ricotta cheese, mint and walnuts

Salát s roastbeefem, červenou řepou, semínky, křepelčím vejcem
a krémovým křenovo-hořčičným dresinkem 225 Kč
Mixed green salad with roast beef, beetroot, seeds, quail egg and creamy horseradish-mustard dressing

Hlavní chod & Main course

Kuřecí supreme s restovanou mrkví, bruselský kapustičkami, kaštany
a lískovými oříšky, pastinákovým pyré a silným kuřecím jus 265 Kč
Chicken breast supreme with roasted carrots, Brussels cabbage, chestnuts and hazelnuts, parsnip puree and strong chicken jus

Pluma steak s batátovým pyré, nakládanými hořčičnými semínky
a omáčkou ze sušených švestek, červeného vína a Marsaly 255 Kč
Pluma steak with sweet potato puree, pickled mustard seeds and a sauce of dried plums, red wine and Marsala

Konfitovaná kachna s rozmarýnem, červeným zelím s rozinkami
a skořicí, petrželkové knedlíčky 265 Kč
Confit duck with rosemary, red cabbage with raisins and cinnamon, parsley dumplings

Domácí dýňové noky s parmezánovou omáčkou 195 Kč
Homemade pumpkin gnocchi with parmesan sauce

Plat du Cheff

Dexerty & Desserts

Dle denní nabídky
Daily special

Dobrou chut'!

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

