

# *À la carte menu*

---

## **Předkrmy**

Ceviche z mořského vlka s čerstvým koriandrem a limetou

195 Kč

Pečené papriky se zálivkou z granátových jablek, vlašské ořechy a feta

155 Kč

Pošírované vejce, s houbičkami shimeji a čerstvými žampiony v cibulovém consommé

165 Kč

Domácí paštika z kuřecích jater, meruňkový relish, toast

165 Kč

---

## **Polévka a saláty**

Tomatový krém s buvolí mozzarellou a bazalkou

155 Kč

Thajský salát s krevetami a rýžovými nudlemi (grep, koriandr, máta, arašídy, kokos, chilli)

275 Kč

Vegetariánský thajský salát s rýžovými nudlemi (grep, koriandr, máta, arašídy, kokos, chilli)

235 Kč

---

## **Hlavní chody**

Čerstvá ryba s petrželovou omáčkou a pečenými ředkvičkami

315 Kč

Italské risotto s lesními houbami, lanýžovým olejem, rukolou a parmezánem

275 Kč

Farmářské kuřecí pršíčko s grilovaným little gem salátkem a bramborovou pěnou

265 Kč

---

Dorty dle denní nabídky

129 Kč

## *Dobrou chut'!*

---

# *Spižírna*



Chceme pro Vás jen to nejlepší,  
a tak jsme se rozhodli založit naši vlastní S&I Spižíru.  
Do naší Spižíry se ale hned tak něco nedostane, pro zeleninu a ovoce  
jezdíme na trhy, uzeniny nám dodávají poctivý čeští farmáři a mnohé  
receptury jsou oprášené z kuchařských knih našich babiček.  
Spižíru budeme postupně rozšiřovat a doplňovat o všemožnou nakládanou  
zeleninu a ovoce, marmeládami k sýrům různých chutí a kombinací.  
A nebyla by to správná Spižíra bez voňavých uzenin a jiných masových specialit.

Právě teď naše Spižíra nabízí:

Bůček z komína, uzený studeným kouřem, nakládaná zelenina „Gardiniera“, pečivo  
175 Kč

Roastbeef s celerovo-jablečnou remuládou, nakládaná zelenina „Gardiniera“, pečivo  
185 Kč

Domácí paštika z kuřecích jater, meruňkový relish, toast  
165 Kč

Variace sýrů – Manchego 3 měsíce, Gooische picante 12 měsíců, Bleu d'Auvergne a Brie, marmeláda z  
černého rybízu, bezinky a jablíček, pečivo  
175 Kč

Marinované olivy s rozmarýnem a česnekem  
105 Kč

Pečivo s bylinkovým máslem  
1 os. 45 Kč / 2 os. 75 Kč

## *Dobrou chut'!*



# *À la carte menu*

---

## **Starters**

Sea bass ceviche with fresh coriander and lime

195 CZK

Roasted peppers with pomegranate dressing, walnuts and feta

155 CZK

Poached egg, with shimeji mushrooms and raw champignons in an onion consommé

165 CZK

Homemade chicken liver paté, apricot relish, toast

165 CZK

---

## **Soup and salads**

Tomato cream with buffalo mozzarella and basil

155 CZK

Thai salad with shrimps and rice noodles (grapefruit, coriander, mint, peanuts, coconut, chilli)

275 CZK

Vegetarian Thai salad with rice noodles (grapefruit, coriander, mint, peanuts, coconut, chilli)

235 CZK

---

## **Main course**

Fresh fish with parsley sauce and roasted radish

315 CZK

Italian risotto with wild mushrooms, truffle oil, rucola and parmesan

275 CZK

Farm chicken breast with grilled little gem salad and mashed potato foam

265 CZK

---

Cakes by daily offer

129 Kč

# *Dobrou chut'!*

---

# *Farmer's pantry*

---

We decided to start our own S&I pantry since we want only the best for you. Our chefs are very selective about what gets into our pantry, so they select fruits and vegetables from farmers markets, our meats and sausages are supplied from traditional Czech farms and most the used recipes are inherited from our grandmas. We will gradually expand the pantry with all sorts of picked vegetables, fruits and jams.

Right now, our Pantry offers:

Chimney cold smoked pork belly, pickled vegetables "Gardiniera", bread  
175 CZK

Roastbeef with celery-apple remoulade, pickled vegetables "Gardiniera", bread  
185 CZK

Homemade chicken liver pate, apricot relish, toast  
165 CZK

Cheese variations - Manchego 3 months, Gooische picante 12 months, Bleu d'Auvergne and Brie,  
blackcurrant, elderberry and apple jam, bread  
175 CZK

Marinated olives with rosemary and garlic  
105 CZK

Bread with herb butter  
1 portion 45 CZK / 2 portions 75 CZK

*Dobrou chut'!*

---