

## PŘEDKRMY

Carpaccio ze svičkové Angus 70 g s rukolovým salátem a balsamicoglazé	210,- Kč
Kachní foie gras s domácím cibulovo-dýňovým chutney	260,- Kč
Krevetky Pil Pil 120 g s citrónovou trávou v chilli omáčce	260,- Kč
Salmon rolky 80 g se smetanovou náplní, koprem, rukolou a tmavým toastem	210,- Kč

## POLÉVKY

Consomme z hovězího masa se zeleninou a játrovými knedličky	70,- Kč
Tomatová polévka z čerstvých rajčat s bazalkou, zdobená kysanou smetanou	70,- Kč

## SALÁTY

Cézar salát s grilovaným kuřecím masem 70 g a křupavou slaninou	210,- Kč
„Tostadas“ (grilovaný hovězí filet 100g s variací listových salátů, keřkových rajčátek, marinovaných okurek a česnekovým dipem)	290,- Kč
Halloumi salát s grilovaným kyperským sýrem (míchaný zeleninový salát, červená cibulka, kalamata olivy a pita chips)	220,- Kč
Gratinovaný kozí sýr 100g na rukolovém salátu s rajčaty, medovo-tymiánový dresink a fenyklový chips	210,- Kč

## ČERSTVÁ DOMÁCÍ PASTA A RISOTTA

All'Arrabbiata 50 g (s italským špekem, pikantní tomatovou omáčkou a parmezánem)	190,- Kč
S „dragon“ krevetami 120g, česnekem a habaňeros olejem	280,- Kč
S bylinkovou omáčkou a kousky lososa 70 g	210,- Kč
Se smetanovou omáčkou a lesními houbami	190,- Kč
Spaghetti Aglio olio peperoncino (olivový olej, velkolistá petrželka, chilli papričky, česnek)	180,- Kč
Risotto s prosciuttem 70g, sušenými rajčaty, černými olivami a šalvějí	220,- Kč

## MASITÁ JÍDLA

Beef filet 200 g (na přání vám připravíme i tatarský biftek)	450,- Kč
Telecí svičková 200 g vázaná v jemně zauzené slanině a houbové ragout s lístky baby špenátu	490,- Kč
Panenská svičková 200g marinovaná v barevném pepři s restovanými kalamatas brambory (raté brambory, černé olivy, křupavá slanina, zelené fazolky, červená cibule)	350,- Kč
Grilované rozmarýnové kuřecí prsíčko 150g s čerstvým sýrem, zeleninová ratatouille	270,- Kč
Tempurovaná krůtí prsa 150g ve špaldovo-kukuřičném kabátku, salátová garnitura a ananasová omáčka	240,- Kč

## RYBY A MOŘSKÉ PLODY

Steak z lososa 200g gratinovaný v papilotě s listovým špenátem, cherry rajčátky a šalotkou	310,- Kč
Filety mořského vlka 200g pečené s cuketou, cizrnou, bazalkou a brokolicí v česnekovém oleji	330,- Kč
Tygrí krevetky na grilu v olivovém chilli oleji s česnekem Cena dle váhy 10g = 20,- Kč	20,- Kč

## NÁRODNÍ SPECIALITY

Domácí svičková 150 g na smetaně s houskovými knedlíky a brusinkovým terčem	220,- Kč
-----------------------------------------------------------------------------	----------

## PRO VEGETARIÁNY

Grilované bramborové placky, plněné červenou cibulkou a modrým sýrem v olivovém oleji	175,- Kč
---------------------------------------------------------------------------------------	----------

## OMÁČKY K MASŮM

Pepřová omáčka	50,- Kč
BBQ	50,- Kč
Brusinková	50,- Kč
Bluecheese (smetanová omáčka ze sýru s modrou plísní)	50,- Kč
Houbová omáčka	50,- Kč
Lanýžová omáčka	70,- Kč

## PŘÍLOHY

Vařené raté brambůrky s rukolou a máslem	50,- Kč
Pečené raté brambůrky na tymiánu	50,- Kč
Domácí hranolky	40,- Kč
Batátové pyré	50,- Kč
Grilovaná zelenina (cuketa, lilek, tomaty, paprika, karotka)	80,- Kč
Restované fazolové lusky s panchettou	50,- Kč
Basmati rýže	40,- Kč
Teplé bagetky s bylinkovým máslem	40,- Kč
Teplé bagetky s česnekovým máslem	40,- Kč
Nočky restované na másle	40,- Kč

## DEZERTY

Suflé z bílé čokolády s lesním ovocem a vanilkovou zmrzlinou	110,- Kč
Čokoládový dortík	90,- Kč
Ananasová mísa (2x lodička čerstvého ananasu) (jiné ovoce dle denní nabídky)	90,- Kč
Smažený banán "MONTEREY" v cukrové krustě se skořicí a malinovou omáčkou	110,- Kč
Široké nudle s mákem	90,- Kč

### POZNÁMKA:

Váha masa a ryb je uváděna v syrovém stavu.

O alergenech v jednotlivých pokrmech Vás bude informovat naše obsluha na vyžádání.

Poloviční porce účtujeme v 75% původní ceny.

Couvert 1 osoba = 20,- Kč.



RESTAURANT  
& LOBBY BAR