

Velikonoční menu

Marinovaný losos gravlax /80g/

s čerstvým koprem podávaný s trhanými listovými saláty, medovo-hořčičným dresingem, avokádem, smaženým vajíčkem a ciabattou
275 Kč

Krémová polévka z medvědího česneku

s máslovými krutonky
125 Kč

Jehněčí hřebínky /150g/ Nový Zéland/

připravované metodou sous vide, obalené v krustě z našeho chleba s bylinkami, podávané s gratinovanými bramborami s parmazánem, cukrovými hráškovými lusky a demi glace
595 Kč

Roláda z farmářského kuřete /250g/

s chlebovou nádivkou s kopřivami a mandlovými lupínky, podávaná se zeleninou na másle a bramborovou kaší
325 Kč

Pomalu pečená jehněčí plec /180g/ Nový Zéland/

12 hodin při nízké teplotě ve vakuu s česnekem a rozmarýnem, podávaná s opečenými bramborovými gnocchi, restovaným špenátem a konfitovaným česnekem
395 Kč

Mrkvový dort

s krémem ze sýra Philadelphia, omáčkou z manga a maracuji
185 Kč