

## Předkrmy

90g	Carpaccio ze svíčkové, marinované v bylinkách s listy rukoly a hoblinami parmezánu	240 Kč
<b>TIP</b>	<i>Mercurey 1er Cru Les Naugues 2008, Domaine Paul Jacqueson</i>	
90g	Tataráček ze žlutoploutvého tuňáka s opečenou tmavou celozrnnou bagetou	240 Kč
<b>TIP</b>	<i>Rosini 2009, Ronco del Gelsa, Friuli</i>	
80g	Gratinované krevety parmezánem se smetanovým krémem a špenátovou bagetou	205 Kč
<b>TIP</b>	<i>Roero Arneis 2011, Vietty, Piemonte</i>	
100g	Restovaná pikantní hovězí tagliata s bylinkovou bagetou	190 Kč
<b>TIP</b>	<i>Tancredi 2007, DonnaFugata, Sicílie</i>	

## Polévky

Hovězí vývar s masem, zeleninou a nudlemi	60 Kč
Zeleninová pikantní rybí polévka s česnekovými krutony	120 Kč
Špenátový krém se zakysanou smetanou a opečenými kousky lososa	85 Kč
Italská tomatová polévka s bazalkou	75 Kč

## Saláty

200g	Caesar salát z římských listů s dijónským dresinkem, grilovanými kuřecími prsíčky, slaninovými chipsy, česnekovými krutony a parmezánem	230 Kč
200g	Trhaná mozzarella na listech rukoly s cherry rajčátky, pesto dresinkem, balsamicovou redukcí a nakládanými chilli papričkami s ciabatovým toastem	205 Kč
350g	Řecký salát s černými giga olivami, feta sýrem, plátky červené cibule a bazalkou	180 Kč
250g	Pečený losos na ledovém salátu s rukolovým dresinkem a jarní cibulkou	220 Kč

## Těstoviny

180g	Spaghetti aglio olio s feferonkou, parmezán	180 Kč
180g	Penne al arabiatta, parmezán	170 Kč
220g	Bramborové gnocchi s kuřecím masem a sýrovou omáčkou, parmezán	210 Kč

## Ryby

180g	Steak z norského lososa s bylinkovým přelivem a bramborovými plackami prokládané smetanovým špenátem	340 Kč
<b>TIP</b>	<i>Sélegas Nuragus di Cagliari 2010, Argiolas</i>	
180g	Filet žlutoploutvého tuňáka se sezamovými chipsy, avokádovým creme fraische a limetkovo-pažitkovou omáčkou	460 Kč
<b>TIP</b>	<i>Verdicchio Vigna di Gino 2009, Fattoria San Lorenzo</i>	
200g	Filet candáta pečený na másle na restovaných tagliatelích s kaparovo-smetanovou omáčkou, koprem a parmezánovými hoblinami	385 Kč
<b>TIP</b>	<i>Chablis, Vieilles Vignes, 2008, Moreau Naudet</i>	

## Dětská jídla

75g	Kuřecí prsíčka se svíčkovou omáčkou a houskovým knedlíkem	105 Kč
75g	Smažené kuřecí řízečky s bramborovou kaší	105 Kč

## Hlavní jídla

200g	Hovězí biftek z mladého býčka s pečenými brambory na slanině s cibulkou	460 Kč
<b>TIP</b>	<i>Teroldego Rotaliano 2009, Elisabetta Foradori</i>	
200g	Hovězí filety ze svíčkové na gratinovaných bramborách s hříbkovou omáčkou	470 Kč
<b>TIP</b>	<i>Dolcetto 2009, Giuseppe Mascarello</i>	
200g	Thajské rýžové nudle s plátky hovězí svíčkové nakládané v hoi-sin omáčce se julienne zeleninou, bambusovými výhonky a sojovými klíčky	295 Kč
<b>TIP</b>	<i>Pinot Gris 2010, Petr Kočařík</i>	
225g	Grilovaný hovězí flank s krustou z barevného pepře, restovanými brambory na slanině s cibulkou a zeleninovou omáčkou	380 Kč
<b>TIP</b>	<i>Chianti Colli Senesi DCG 2007, Pacina, Toscana</i>	
200g	Grilovaná vepřová krkovička s bramborovými noky, kapustovým zelím a česnekovou pěnou	220 Kč
<b>TIP</b>	<i>Kerasos 2010, Valdibella</i>	
200g	Grilovaný špíz z vepřové panenky na salátu z bylinkových krutonů a listech zelených salátů, pepřová omáčka	230 Kč
<b>TIP</b>	<i>Soave Classico 2010, Gini</i>	
150g	Kuřecí wok s basmati rýží	210 Kč
<b>TIP</b>	<i>Friulano 2010, Ronco del Gelso, Friuli</i>	
150g	Kuřecí mandlové řízečky s bramborovým pyré a švestkovou omáčkou	215 Kč
<b>TIP</b>	<i>Pinot Bianco 2010 St. Michael Eppan, Schulthauer</i>	
150g	Hovězí svíčková na smetaně protknutá slaninou s houskovým knedlíkem a brusinkami	195 Kč
<b>TIP</b>	<i>Veltlínské Zelené 2010, Zdeněk Vykoukal</i>	
1/2	Pečený lilek plněný zeleninou rattatouille zapečený parmezánem s bramborovou kaší	180 Kč
<b>TIP</b>	<i>Riesling Scharzhof 2010, Egon Muller, Mosel-Saar-Ruwer</i>	
250g	Houbové rizoto z rýže arborio se špenátovými listy, tymiánem a česnekem, zapečené parmezánem	190 Kč
<b>TIP</b>	<i>Primitivo Lamie delle Vigne 2008, Guttarolo</i>	
150g	Tatarský biftek s topinkami	260 Kč

## Dezerty

Tiramisu s krémem mascarpone a čokoládovými hoblinami	130 Kč
Gratinované maliny s jemným smetanovým krémem	140 Kč
Čokoládová roláda se šlehačkou a višněmi	110 Kč
Jahody Wimbledon se smetanovým krémem	125 Kč

**TIP** Vína uvedená u jídel jsou doporučena našim sommelierem.

Couvert 10 Kč/os.

Na přání je možné zabalit jídlo s sebou.

Akceptujeme všechny typy platebních karet.

V restauraci je k dispozici bezdrátové připojení na internet.

Jídelní lístek je platný od 5. března 2012