CESTA FRANCIÍ

Beaujolais & Lyonnais

STUDENÝ PŘEDKRM

Tatarák z hovězí svíčkové, křepelčí žloutek, hranolky, slaninová sůl, lanýžová majonéza

425 Kč

POLÉVKA

Cibulový krém s bílým vínem, zapečený kozí sýr, restovaná slanina, bylinková bageta

295 Kč

HLAVNÍ JÍDLO

Kukuřičné kuřecí stehno, hroznové víno, slanina, žampiony, bramborové pyré

655 Kč

nebo

Pečený siven, velouté, mandle, kapary, říční raci, pstruží kaviár, bylinky, grenaille

765 Kč

DEZERT

Pâte à choux, kaštanový krém

255 Kč

CELÉ ČTYŘCHODOVÉ MENU

1 490 Kč

Beaujolais Nouveau

(k otevření třetí čtvrtek v listopadu 19. 11. 2026)

Beaujolais Nouveau „GRANITE“,
Château de Pougelon, Famille Descombe, BIO

0,15 l 195 Kč / 0,75 l 930 Kč

JOURNEY THROUGH FRANCE

Beaujolais & Lyonnais

COLD APPETIZER

Beef tenderloin tartare, quail egg yolk, French fries, bacon salt, truffle mayonnaise
425 CZK

SOUP

White wine onion cream soup, baked goat cheese, sautéed bacon, herb baguette
295 CZK

MAIN COURSE

Corn-fed chicken leg, grapes, bacon, mushrooms, mashed potatoes
655 CZK

or

Roasted Arctic char, velouté, almonds, capers, crayfish, trout caviar, herbs, grenaille potatoes
765 CZK

DESSERT

Pâte à choux with chestnut cream
255 CZK

FOUR-COURSE MENU
1 490 CZK

Beaujolais Nouveau

(for the opening on the third Thursday of November – 19 November 2026)

Beaujolais Nouveau „GRANITE“, teau de Pougelon, Famille Descombe, BIO
0,15 l 195 CZK / 0,75 l 930 CZK