

Poznejte svět chutí, který nemá hranic.

Náš mezinárodní tým pod vedením zkušeného šéfkuchaře Anthonyho Kulehsy pro Vás sestavil menu plné pestrých pokrmů z různých koutů světa.

Věříme, že rafinované kombinace sezónních rostlinných ingrediencí Vás osloví a budou pro Vás tím pravým gastronomickým zážitkem.

Dobrou chuť



## POLÉVKY



### Andaluské salmorejo

*Rajčata, mandle, krutony z pita chleba, koriandrové pesto*

195 Kč

## PŘEDKRMY

### Involtini s lilkem a kozím sýrem

*Tapenáda z fenyklu, konfit z paprik*

190 Kč



### Okurkový tatarák s mořskou řasou

*Marinovaná okurka, řasa nori, kaviár z mořských řas, crème fraîche ochucený kafrovou limetkou, kopr*

195 Kč



### Koriandrové rolky s mangovým salátem

*Sójové klíčky, chilli, limeta*

165 Kč

### Cuketové Caesar carpaccio

*Italský salát, kapary, krutony, parmezán*

175 Kč



### Veganský tataráček

*S chlebovými chipsy a konfitovaným česnekem*

210 Kč



### Vajíčko v parmazánové krustě

*Salát ze zelených fazolí a mandlí, koprova emulze*

190 Kč



### „Hřebenatky“

*Eringi, pórkové fondue z kokosového mléka, brambory, limetková emulze*

185 Kč

### Špenátové parfait

*Mrkev, ředkvička, uzená bryzda, chřest, cuketa*

195 Kč



### Indické Dahi bhalla

*Pečené papriky, jogurt, tamarind, mátová omáčka*

185 Kč



Doporučení šéfkuchaře



Veganský pokrm



Bez lepku



Alergeny na vyžádání u obsluhy

## HLAVNÍ JÍDLA


**Lilkové mille-feuille** 280 Kč  
*Mozzarella di bufala, olivy taggiasca, rukola*

 **Smažené sushi s avokádem a uzenou mrkví** 225 Kč  
*Wasabi, okurka, chilli*

**Cuketové kofty** 230 Kč  
*Cacik, turecký salát, pita chléb, harissa*

 **Conchiglioni s ricottou a lilkem** 295 Kč  
*Bylinková krusta, jus z pečených rajčat*


 **Marocká pastilla s uzeným tempehem** 310 Kč  
*Ragú z fava fazolí, datlové pyré, džus z římského kmínu*

 **Wonton v sečuánské chilli omáče** 255 Kč  
*Pak choi, sezam, jarní cibulka*

**Linguine di Gragnano s pistáciovo-rukolovým pestem** 305 Kč  
*Konfitovaná cherry rajčata, pecorino*

*Flambované v celém parmazánu přímo u stolu* 345 Kč

  **Riso venere s konfitovaným fenyklem** 325 Kč  
*Wasabi espuma, řasa nori*

 **Ořechový Wellington** 330 Kč  
*Sušená rajčata, rukolovo-celerové pyré, jarní zelenina, džus z karamelizované cibule*

 **Portobello burger s bbq majonézou** 265 Kč  
*Dubák, koriandr, cibule*

## SALÁTY A PŘÍLOHY





<b>Přílohový salát (dle denní nabídky)</b>	<b>85 Kč</b>
<b>Rýže nebo kuskus</b>	<b>65 Kč</b>
<b>Zelenina (dle denní nabídky)</b>	<b>65 Kč</b>

## DĚTSKÉ MENU

*(Pouze do 12 let)*

<b>Linguine al pesto</b> <i>Těstoviny s pistáciovo-rukolovým pestem</i>	<b>145 Kč</b>
<b>Conchiglioni s ricottou a lilkem</b> <i>Bylinková krusta, jus z pečených rajčat</i>	<b>145 Kč</b>
<b>Lilkové mille-feuille</b> <i>Mozzarella di bufala, olivy taggiasca, rukola</i>	<b>145 Kč</b>
<b>Cuketové kofty</b> <i>Cacik, turecký salát, tortilla</i>	<b>145 Kč</b>

## DEZERTY

 <b>Jahodový salátek</b> <i>Rebarborový džem, mátová šlehačka</i>	<b>150 Kč</b>
<b>Mrkvový halwa dort</b> <i>Koriandrový piškot, mandle, limetkový sorbet</i>	<b>150 Kč</b>
<b>Čokoládový fondant</b> <i>S pistáciovou zmrzlinou, praženými lískovými oříšky, ganache a pečenou bílou čokoládou</i>	<b>155 Kč</b>
 <b>Kokosový cheesecake</b> <i>Čerstvé ovoce, bylinky</i>	<b>160 Kč</b>
  <b>Meruňkový raw dort</b> <i>Kešu, bazalka</i>	<b>145 Kč</b>

Pro skupiny nad 10 lidí účtujeme 7% service charge



Doporučení šéfkuchaře



Veganický pokrm



Bez lepku



Alergeny na vyžádání u obsluhy