


PŘEDKRMY

| | | | |
|---|---|---|--------|
|  | Velouté z uzeného topinamburu <i>Houbové agnolotti, petrželový olej</i> | 195 Kč | |
|  | Veganský tataráček <i>Konfítovaný česnek, kapary, červená cibulka, chlebové chipsy</i> | 210 Kč | |
|  | Indické Dahi bhalla <i>Žlutá čočka, pečené papriky, jogurt, tamarind, mátová omáčka</i> | 185 Kč | |
|  | Houbové orzo <i>Hlíva královská, gel ze sójové omáčky, petrželová majonéza</i> | 195 Kč | |
|  |  | Fermentovaná řepa <i>Pečená žlutá řepa, brambory Anna, špenátové coulis, pyré z černého kořene, alfalfa</i> | 200 Kč |
|  | Smažené jarní závitky s pekingskou "kachnou" <i>Seitan, hoisin omáčka, okurka, mátové coulis, gastrique dresing</i> | 170 Kč | |
|  | Houbová paštika <i>Zelená čočka, lanýžový olej, listový salátek, opečený chléb</i> | 220 Kč | |
| | Ravioli plněné sýrem labneh <i>Tahini-mrkvové pyré, pečený celer, nakládané vlašské ořechy</i> | 210 Kč | |
|  |  | Makový lívanec s nakládanou švestkou <i>Ibiškový květ, krém z uzeného tempehu, grilovaná čekanka</i> | 185 Kč |

HLAVNÍ JÍDLA

| | | | |
|---|---|--|--------|
|  | Portobello se šípkovou omáčkou <i>Celero-kaštanové pyré, polenta, coulis z červené jeřabiny, perník</i> | 320 Kč | |
| | Pappardelle s máslovou dýní <i>Gorgonzolový crème fraîche, nakládaná šalotka, amaretto</i> <i>Flambované v celém parmezánu přímo u stolu</i> | 280 Kč 320 Kč | |
|  |  | Rýžové curry nudle s uzeným tempehem <i>Kokosové mléko, pak choi, jarní cibulka, koriandr, kešu ořechy, mungo klíčky</i> | 285 Kč |
|  | Lanýžové risotto <i>Lanýžové carpaccio, petrželový olej</i> | 410 Kč | |
| | Bramborové knedlíčky s uzenou brynzou <i>Papriková omáčka, pyré z červeného zelí</i> | 240 Kč | |
| | Tofu makhani <i>Naan chléb, basmati rýže, zázvorová raita</i> | 330 Kč | |
|  | Smažené sushi <i>Avokádo, uzená mrkev, jarní cibulka, wasabi, sriracha omáčka, nakládaný zázvor</i> | 250 Kč | |
|  | Fazolový burger s dýní <i>Chutney z červené řepy, chipotle majonéza, hranolky</i> | 265 Kč | |
|  |  | Pohankový salát s kozím sýrem a kadeřávkem <i>Nakládaný žlutek, čekanka, hořčičný dresing</i> | 290 Kč |
|  |  | Japonský talíř <i>Soba nudle, marinované tofu, dýňové pyré, adzuki fazole, miso</i> | 305 Kč |

PŘÍLOHY

(Ize kombinovat pouze s předkrmem nebo hlavním jídlem)

| | |
|---|-------|
| Hranolky | 65 Kč |
| Pečivo, dýňový hummus | 65 Kč |
| Pečivo | 30 Kč |
| Rýže | 65 Kč |
| Salát | 85 Kč |
| Dresing navíc | 40 Kč |
| Pečené brambory grenaille s rozmarýnem | 65 Kč |

DĚTSKÉ MENU

(pouze pro děti do 12 let)

| | |
|---|--------|
| Linguine s rajčatovou omáčkou a parmezánem | 145 Kč |
| Bramborové knedlíčky s uzenou brynzou | 145 Kč |
| Dýňové risotto | 145 Kč |

DEZERTY

| | | | |
|---|--|---|--------|
| | Čokoládový fondant <i>Pistáciová zmrzlina, pražené lískové oříšky, ganache, pečená bílá čokoláda</i> | 165 Kč | |
|  |  | Avokádové crème brulée <i>Banán, meruňkové pyré</i> | 160 Kč |
|  | Marakujové parfait <i>Omáčka z bílé čokolády, crumble z vlašských ořechů, banánovo-rumová zmrzlina</i> | 160 Kč | |
|  | Mangovo-čokoládový mousse <i>Skořicový crumble, mango</i> | 160 Kč | |
|  | Sýrový talíř <i>Dva druhy sýrů, chutney, hroznové víno, řapíkatý celer</i> | 185 Kč | |

Pro skupiny nad 8 lidí účtujeme 10% service charge



Doporučení šéfkuchaře



Veganský pokrm



Bez lepku



Alergeny na vyžádání u obsluhy