

## MENU

### TAPAS

Gyoza tartalette, uzený kozí sýr, javorový syrup	265,-
French toast, uzená kachna, mušle, persil emulze	265,-
Grand toast, hovězí Pelle Jazon, křen, šalotka, jikry	265,-

### PŘEDKRM Y

Ředkvičkové "Carpaccio", fazole, slunečnice, meruňky	245,-
Tuňák, Tokyo tuřín, fermentované švestky, Shiso olej	415,-
3 ústřice Fine De Claire, ponzu, citron	375,-
Hovězí steak Tartare À La Parisienne	375,-

### POLÉVKY

Gazpacho z grilovaných paprik, jahody, Lardo chips	240,-
Telecí consommé, fava, hrášek, mladá cibulka	175,-

### HLAVNÍ JÍDLA

Chobotnice, kimchi mayo, dýně, galangal	615,-
Mořský vlk, bylinková gremolata, grilované artyčoky	560,-
Grilované krevety, smrže, duxelles, Verjus Beurre Blanc	615,-
Steak z hovězí svíčkové, lišky, česnekovo-pažitkové máslo, telecí jus	770,-
Grilovaný telecí Rib Eye, avokádová guasacaca, salsa verde	615,-
Pečený uzený květák, ořechová tapenáda, datlová Beurre Blanc	380,-

### SALÁTY / POKE BOWL

Zahradní salát, jeruzalemský artyčok, potočnice, miso, květák, slunečnice, brokolice	285,-
Salát z fermentovaných a grilovaných ředkviček, kimchi Panko	245,-
Tofu / Tuňák Poke Bowl, avokádo, mango, wasabi mayo, koriandr	380,-

### PŘÍLOHY

Kanárské brambory	85,-
Bramborová espuma	115,-
Grilovaná zelenina	125,-
Zahradní listový salát, bylinkový vinaigrette	125,-

### DEZERTY

Dulcey Ganache, jahodový sorbet, meduňka	145,-
Grilovaný ananas, kardamom karamel, karamelová zmrzlina	195,-
Zmrzlina / Sorbet	75,-

### DĚTSKÁ JÍDLA

Penne Pomodoro, parmigiano regiano	145,-
Grilovaný krůtí steak, bramborová espuma	145,-

## MENU

### TAPAS

Gyoza tartalette, smoked goat cheese, maple syrup	265,-
French toast, smoked duck, mussels, persil emulsion	265,-
Grand toast, beef Pelle Jazon, horseradish, shallots, roe	265,-

### APPETIZERS

Radish "Carpaccio", beans, sunflowers, apricots	245,-
Tuna, Tokyo turnip, fermented plums, Shiso oil	415,-
3 Fine De Claire Oysters, ponzu, lemon	375,-
Beef steak tartare À La Parisienne	375,-

### SOUPS

Grilled peppers Gazpacho, strawberries, Lardo chips	240,-
Veal consommé, fava, peas, onion	175,-

### MAIN COURSES

Octopus, kimchi mayo, pumpkin, galangal	615,-
Sea Bass, herbal gremolata, grilled artichoke	560,-
Grilled shrimps, morels, duxelles, Verjus Beurre Blanc	615,-
Beef tenderloin steak, chanterelle, garlic-chive butter, veal jus	770,-
Grilled veal Rib Eye, avocado guasacaca, salsa verde	615,-
Roasted smoked cauliflower, walnut tapenade, date Beurre Blanc	380,-

### SALADS / POKE BOWL

Garden lettuce, Jerusalem artichoke, watercress, miso, cauliflower, sunflower, broccoli	285,-
Salad of fermented and grilled radishes, kimchi Panko	245,-
Tofu / Tuna Poke Bowl, avocado, mango, wasabi mayo, coriander	380,-

### SIDE DISHES

Canary potatoes	85,-
Potato espuma	115,-
Grilled vegetables	125,-
Garden leaf salad, herb vinaigrette	125,-

### DESSERTS

Dulcey Ganache, strawberry sorbet, lemon balm	145,-
Grilled pineapple, cardamom caramel, caramel Ice Cream	195,-
Ice Cream / Sorbet	75,-

### FOR KIDS

Penne pomodoro, parmigiano regiano	145,-
Grilled turkey steak, potato espuma	145,-