

## VLADIMÍR KOVAŘIČ

Executive Chef



Dovolte mi, abych vám představil svou fantazii podzimu na talíři: směs chutí, přísad a barev inspirovaná přírodou

*Let me introduce to you my imagination of autumn on a plate: mixture of flavors, ingredients and colors inspired by nature*

### DÝŇOVÝ SALÁT I PUMPKIN SALAD

Hokaido, Pecorino sýr, cherry rajčata, Parmská šunka, dýňová semínka, koriandr, olivový olej, listový salát

*Hokkaidó, Pecorino cheese, Parma ham, cherry tomato, pumpkin seeds, coriander, olive oil, lettuce*

210,- CZK

### BRAMBORAČKA I „BRAMBORAČKA“ SOUP

Brambory, kořenová zelenina, hřiby, česnek, majoránka  
*Potatoes, root vegetable, boletus mushroom, garlic, marjoram*

95,- CZK

### HLAVNÍ CHOD I MAIN COURSE

Telecí líčka, kořenová zelenina, víno, špekový knedlík, tymián  
*Veal cheeks, root vegetable, vine, bread & bacon dumpling, thyme*

340,- CZK

Kuřecí prsa, špenát, celer, dýně, cuketa, bulgur, červená řepa, máslo  
*Chicken breast, spinach, pumpkin, zucchini, bulgur, beetroot, butter*

415,- CZK

### BORŮVKOVÉ KNEDLÍKY I BLUEBERRY DUMPLINGS

Tvaroh, rozpuštěné máslo  
*Cottage cheese, butter*

120,- CZK