

## BEVERAGES / NÁPOJE

### ESPRESSO

Ristretto/Espresso/Lungo	70 CZK
Double espresso	90 CZK
Espresso Macchiato	80 CZK
Latte Macchiato	90 CZK
Cappuccino	80 CZK

### HOT DRINK

Hot Chocolate	80 CZK
Hot apple	70 CZK
Tea Selection Dallmayer	70 CZK
Fresh mint tea	80 CZK
Fresh ginger tea	80 CZK

### SOFT DRINK

0,33 l Coca-Cola Org./ Light/ Zero	60 CZK
0,33 l Fanta, Sprite	60 CZK
0,25 l Kinley tonic water	60 CZK
0,25 l Kinley bitter lemon	60 CZK
0,25 l Kinley ginger ale	60 CZK
0,25 l Cappy juice (by offer)	60 CZK
0,20 l Nestea (by offer)	60 CZK
0,33 l Römerquelle (sparkling/still)	60 CZK
0,75 l Römerquelle (sparkling/still)	90 CZK
0,25 l RedBull	80 CZK
0,25 l Fresh Juice (by offer)	80 CZK

### BEER

0,30 l Pilsner Urquell 12° (draft)	60 CZK
0,50 l Pilsner Urquell 12° (draft)	80 CZK
0,33 l Pilsner Urquell 12° (bottled)	70 CZK
0,30 l Černý kozel 10° (draft)	60 CZK
0,50 l Černý Kozel 10° (draft)	80 CZK
0,33 l Birell NA (bottled)	60 CZK

0,40 l Apple Cider on the rocks	70 CZK
---------------------------------	--------

### APERITIF

7 cl Campari bitter	100 CZK
7 cl Fonseca Port ruby	90 CZK
7 cl Sherry Medium Sandeman	90 CZK
10 cl Martini (by offer)	90 CZK
10 cl Crodino NA	70 CZK

### SPIRIT & LIQUER

4 cl Vodka Finlandia / Absolut	110 CZK
4 cl Gin Beefeater	120 CZK
4 cl Olmeca Tequila Silver/Gold	110 CZK
4 cl Havana Anejo	110 CZK
4 cl Captain Morgan	110 CZK
4 cl Diplomatico Reserva Exclusiva	150 CZK
4cl Baileys	120 CZK
4 cl Jägermeister	120 CZK
4 cl Grappa	110 CZK
4 cl Becherovka	100 CZK
4 cl Slivovice Jelínek	100 CZK
4 cl Baron Hildprandt	150 CZK

Spirit of ripe raspberries or plums or pears

### WHISKEY & BOURBON

4 cl Jameson	110 CZK
4 cl Four roses	110 CZK
4 cl Jack Daniel's	120 CZK
4 cl Tullamore dew 12yrs	160 CZK
4 cl Chivas Regal 12yrs	160 CZK

### COGNAC & BRANDY

4 cl Metaxa 7*	160 CZK
4 cl Hennessy V.S.	170 CZK
4 cl Courvoisier X.O.	420 CZK

### COCKTAIL

Seasonal alcoholic lemonade	185 CZK
-----------------------------	---------

### COCKTAIL NA

Seasonal lemonade	110 CZK
-------------------	---------

## LATE SUMMER OFFER

### *Lettuce salad with pear gel, roasted nuts and Parma ham*

Listový salát s hruškovým gelem, praženými ořechy a parmskou šunkou

**135 CZK /1, 8, 12/**

### *Rabbit terine with marinated pumpkin and black olives*

Králičí terina s marinovanou dýní a černými olivami

**165 CZK /1, 3, 7/**

### *Duck breast with apple puree with red wine sauce*

Kachní prso s jablečným pyrém a omáčkou z červeného vína

**365 CZK /7/**

### *Chicken steak with lettuce salad, dried tomatoes and basil*

Kuřecí steak s listovým salátem, sušenými rajčaty a bazalkou

**275 CZK /7, 10/**

### *Pumpkin cheese cake with chestnuts*

Dýňový chesse cake s kaštany

**135 CZK /1, 3, 7, 8/**

## **Sommelier recommendation/ Doporučení sommeliera:**

### **WHITE WINE**

**0,15 l / 0,75 l**

*Langhe Chardonnay DOC, Bossio Santo Stefano 2015, Italy*

**110 CZK/450 CZK**

### **RED WINE**

*Chianti Clasicco DOCG, Fattoria Dianella, Toscana 2014, Italy*

**110 CZK/450 CZK**

### **ROSÉ WINE**

*Syrah Rosé IGP Pays d'Oc, Chateau Condamine 2016, France*

**110 CZK / 450 CZK**

### **SLIGHTLY SPARKLING WINE**

*Moscato d'Asti DOCG, Bossio Santo Stefano 2015, Italy*

**110 CZK/450 CZK**

## SOUPS & STARTERS / POLÉVKY & PŘEDKRMY

<b><i>Lettuce salad with zucchini cannelloni and Ricotta cheese</i></b>	<b>115 CZK</b>
Listový salát s cuketovými cannelloni a sýrem Ricotta <b>/3;7;10/</b>	
<b><i>Roast Beef with horseradish mayonnaise and marinated vegetables</i></b>	<b>135 CZK</b>
Roastbeef s křenovou majonézou a marinovanou zeleninou <b>/3;7/</b>	
<b><i>Roasted beetroot with grape tapioca, orange glaze and ginger</i></b>	<b>115 CZK</b>
Pečená červená řepa s tapiocou z horznového vína, pomerančovým glaze a zázvorem	
<b><i>Cabbage soup with sausage and sour cream</i></b>	<b>65 CZK</b>
Zelná polévka s klobásou a zakysanou smetanou <b>/1;7;9;10/</b>	
<b><i>Soup of the day / Polévka dle denní nabídky</i></b>	<b>55 CZK</b>
<b><i>Roasted Foie Gras with cherry marmalade and gingerbread crumb</i></b>	<b>235 CZK</b>
Pečené Foie Gras s třešňovou marmeládou a perníkovou drobenkou <b>/1;3;7;8/</b>	

## MAIN COURSES / HLAVNÍ JÍDLA

<b><i>Supreme of guinea fowl with pumpkin soufflé and pistachio nuts</i></b>	<b>325 CZK</b>
Supreme z perličky s dýňovým suflé a pistáciiovými ořechy <b>/1;3;7;8;9/</b>	
<b><i>Schnitzel of pork tenderloin with potato puree</i></b>	<b>325 CZK</b>
Řízek z vepřové panenky s bramborovou kaší	
<b><i>Pork neck with Brussel sprouts, carrot and Grenaille potatoes</i></b>	<b>325 CZK</b>
Vepřová krkovička s bruselskou kapustou, mrkví a bramborami grenaille <b>/7/</b>	
<b><i>Wild boar belly with celery puree, caramelized apple and cranberries</i></b>	<b>325 CZK</b>
Kančí bok s celerovým pyrém, karamelizovaným jablkem a brusinkami <b>/7;9;12/</b>	
<b><i>Beef tenderloin steak with lettuce salad and marinated mushrooms</i></b>	<b>455 CZK</b>
Steak z hovězí svíčkové s listovým salátem a marinovanými houbami <b>/10/</b>	

<b>Beef brisket with mushrooms and potato puree</b> Hovězí hrudí na houbách s bramborovou kaší /1;7;9/	<b>355 CZK</b>
<b>Fish of the day with egg barley, vegetables and herbs</b> Ryba dle denní nabídky s tarhoňou, zeleninou a bylinkami /1;3;7;4/	<b>395 CZK</b>
<b>Trofie pasta with herb oil, Pecorino cheese and egg yolk</b> Těstoviny trofie s bylinkovým olejem, sýrem Pecorino a vaječným žloutkem /1;3;7/	<b>275 CZK</b>
<b>Mushroom groats "Krupeto" with Parmesan cheese (risotto style)</b> Houbové krupeto s Parmazánem /1;7/	<b>295 CZK</b>

## **DESSERTS / DEZERTY**

<b>Chocolate mousse with apricot marmalade and praline with apricot liqueur</b> Čokoládová pěna s meruňkovou marmeládou a pralinkou s meruňkovým likérem /7;8;12/	<b>135 CZK</b>
<b>Cherry parfait with vanilla ice cream</b> Třešňový parfait s vanilkovou zmrzlinou /1;3;7;12/	<b>135 CZK</b>
<b>„Café Gourmand“ (two desserts, ice cream and espresso)</b> „Café Gourmand“ (dva dezerty, zmrzlina a espresso) /1;3;7;8;12/	<b>175 CZK</b>
<b>„Porto Gourmand“ (two desserts, ice cream and port wine)</b> „Porto Gourmand“ (dva dezerty, zmrzlina a portské víno) /1;3;7;8;12/	<b>195 CZK</b>

Informace o obsažených alergenech u podávaných jídel a nápojů obdržíte na požádání u obsluhy.  
**Information about allergens contained in the served dishes and beverages are available at our staff upon request.**

Ceny jsou včetně DPH, **Prices are including VAT**  
 Odpovědný vedoucí, **Head chef: Jiří Vyšata**

## WINE BY GLASS

<b>Sparkling wine</b>	<b>0,15 l</b>	<b>0,75 l</b>
Bohemia Sekt Brut, Czech Republic, Sparkling wine	85 CZK	350 CZK
Bosco Dei Cirmioli Brut, Italy, Sparkling wine	150 CZK	650 CZK
Giró Ribot Cava Brut, Spain, Sparkling wine	180 CZK	720 CZK
<b>White wine</b>	<b>0,15 l</b>	<b>0,75 l</b>
Sauvignon 2015, Sedlák, Czech Republic (House wine)	90 CZK	380 CZK
Tramín Červený, Gotberg, Czech Republic	110 CZK	450 CZK
Pinot Grigio IGT 2015, Corte, Italy	110 CZK	450 CZK
Chablis Domaine Louis Moreau 2015, France	150 CZK	650 CZK
<b>Rosé wine</b>	<b>0,15 l</b>	<b>0,75 l</b>
Merlot Rosé 2015, Gotberg, Czech Republic	110 CZK	450 CZK
<b>Red wine</b>	<b>0,15 l</b>	<b>0,75 l</b>
Modrý Portugal 2015, Sedlák, Czech Republic (House wine)	90 CZK	380 CZK
Valpolicella DOC 2014, Corte Majoli, Italy	110 CZK	450 CZK
Rulandské Modré 2013, Gotberg, Czech Republic	130 CZK	550 CZK
Côtes du Rhône 2014 "Les Violettes", France	150 CZK	650 CZK
<b>Port wine</b>		<b>0,08 l</b>
Fonseca Port Ruby, Portugal		90 CZK
Fonseca Port BIN.27 2008, Portugal		120 CZK

## SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

	0,15 l	0,75 l
<b>Bohemia Sekt Brut</b> , Czech Republic, Sparkling wine	85 CZK	350 CZK
<b>Bosco Dei Cirmioli Brut</b> , Italy, Sparkling wine	150 CZK	650 CZK
<b>Giró Ribot Cava Brut</b> , Spain, Sparkling wine	180 CZK	720 CZK
<b>Moët&amp;Chandon Brut Imperial</b> , France – Champagne		1700 CZK
<b>Paul Clouet Prestige Brut</b> , France – Champagne		2200 CZK
<b>Paul Clouet Brut Rosé</b> , France – Champagne		2200 CZK
<b>Bonnaire Grand Cru Blanc de blancs</b> , France – Champagne		2200 CZK

## LOCAL WINE BY BOTTLE

<b>White wine</b>	0,75 l
<b>Sauvignon 2015</b> , Sedlák, Czech Republic ( <b>House wine</b> )	380 CZK
<b>Ryzlink Rýnský 2015</b> , Gotberg, Czech Republic	450 CZK
<b>Tramín Červený, 2015</b> , Czech Republic	450 CZK
<b>Rosé wine</b>	0,75 l
<b>Merlot Rosé 2015</b> , Gotberg, Czech Republic	450 CZK
<b>Red wine</b>	0,75 l
<b>Modrý Portugal 2015</b> , Sedlák, Czech Republic ( <b>House wine</b> )	380 CZK
<b>Merlot 2015</b> , Sedlák, Czech Republic	450 CZK
<b>Frankovka 2015</b> , Gotberg, Czech Republic	450 CZK
<b>Rulandské Modré 2013</b> , Gotberg, Czech Republic	550 CZK

## WORLD WINE BY BOTTLE

<b>White wine</b>	<b>0,75 l</b>
Pinot Grigio IGT 2015, Corte Majoli, Italy	450 CZK
Petit Villebois Sauvignon Blanc 2015, France	520 CZK
Rieslink Trocken 2015, Germany	550 CZK
Serbal Chardonnay 2014, Argentina	580 CZK
Monteabellón Verdejo 2015, Spain	580 CZK
Chablis Domaine Louis Moreau 2015, France	650 CZK
<b>Dessert wine</b>	<b>0,375 l</b>
Moscato d´Asti Centive 2015, Italy	380 CZK
<b>Red wine</b>	<b>0,75 l</b>
Valpolicella DOC Corte Majoli 2014, Italy	450 CZK
Chianti DOCG Mastro Bruno 2015, Italy	520 CZK
Côtes du Rhône 2014 "Les Violettes", France	550 CZK
Valpolicella Ripasso Superiore 2013, Italy	650 CZK
Catalpa Malbec 2014, Argentina	650 CZK
Rosso di Montalcino DOC 2013, Italy	980 CZK

Informace o obsažených alergenech u podávaných jídel a nápojů obdržíte na požádání u obsluhy.  
Information about allergens contained in the served dishes and beverages are available at our staff upon request.

Ceny jsou včetně DPH, **Prices are including VAT**  
Odpovědný vedoucí, **Head chef: Jiří Vyšata**