

" Za svou kariéru jsem procestoval země
jihovýchodní Asie, jižní Ameriky a Evropy.
Ale nejvíce mě okouzila Francie, kde jsem
našel nejen svou ženu, ale také nekonečnou
inspiraci, kterou bych s vámi rád sdílel
prostřednictvím našeho menu."

" During my career, I have traveled to countries
in Southeast Asia, South America and Europe.
But I was most fascinated by France, where I
found not only my wife, but also an endless
inspiration, which I would like to
share with you through our menu."

Miroslav Fojtik
executive chef

DENNÍ BUSINESS MENU

Daily business lunch / Ask your waiter 390 Kč

PŘEDKRMY / STARTERS

Cuketa s kozím sýrem / Courgette with goat cheese 150 Kč

cuketa, pěna z kozího sýra, vlašské ořechy
courgette, goat cheese mousse, walnuts

Kachní rillettes / Duck rillettes 150 Kč

mini okurky, červená cibule
cornichons, red onion

Tuňákový tatarák / Tuna tartare 180 Kč

avokádo, limetkový sorbet s mátou, toast
avocado, lime sorbet with mint, toast

Hovězí striploin sous-vide / Beef striploin sous-vide 180 Kč

hořčičný krém, křenová pěna, chlebový chips
mustard cream, horseradish foam, bread chips

POLÉVKY / SOUPS

Telecí vývar / Veal consommé

90 Kč

dušené telecí, rýžové nudle, mrkev, pórek
stewed veal, rice noodles, carrot, leek

Rajčatový krém / Tomato velouté

90 Kč

crème fraîche, bazalkový olej
crème fraîche, basil oil

Lyonská cibulačka / Lyon style onion soup

90 Kč

opečená bageta, sýr Gruyère
toasted baguette, Gruyère cheese

HLAVNÍ CHODY / MAIN COURSES

Supreme z kukuřičného kuřete / Corn fed chicken supreme 410 Kč

batátové pyré, cherry rajčata, hrášek

sweet potato purée, cherry tomato, green pea

Králičí stehno s ovocem / Rabbit leg with fruits 430 Kč

kumquat, švestky, slanina, kuskus

kumquat, plums, bacon, couscous

Smažené telecí řízečky / Deep fried veal schnitzels 430 Kč

bramborový salát s jablky, hroznovým vínem a řapíkatým celerem

potato salad with apples, grapes and celery sticks

Grilovaná vepřová kotleta / Grilled pork chop 450 Kč

pepřová omáčka, kukuřice, cuketa, paprika, cibule, žampion

pepper sauce, corn, courgette, bell pepper, onion, champignon

Filet mignon / Filet mignon 480 Kč

hovězí svíčková, omáčka Bordelaise, gratinované brambory, listový salát

beef tenderloin, Bordelaise sauce, potato au gratin, green salad

RYBÍ CHODY / FISH COURSES

Filet z mořského vlka / Sea bass fillet

380 Kč

ratatouille – cuketa, lilek, paprika, rajče

ratatouille – courgette, egg plant, bell pepper, tomato

Filet z lososa / Salmon fillet

380 Kč

zelené a žluté fazolky, slanina, holandská omáčka

green and yellow beans, bacon, Hollandaise sauce

VEGETARIÁNSKÉ CHODY / VEGETARIAN MEALS

Dýňové ravioli / Pumpkin ravioli

320 Kč

sýr Roquefort, dýňové pyré, dýňová semínka

Roquefort cheese, pumpkin purée, pumpkin seeds

Houbové rizoto / Mushroom risotto

320 Kč

grilované houby, lanýžový olej, sýr Comté

grilled mushrooms, truffle oil, Comté cheese

BAR CLASSICS

Raclette burger / Raclette burger 380 Kč

hovězí maso, sýr Raclette, slanina, restovaná cibule, žampiony, hranolky
beef meat, Raclette cheese, bacon, roasted onion, mushrooms, french fries

Krůtí sandwich / Turkey sandwich 350 Kč

krůtí prsa, slanina, rukola, rajče, dijonská majonéza
turkey breast, bacon, rocket, tomato, dijon mayonnaise

Caesar salát s krevetami / Caesar salad with shrimps 350 Kč

little gem, domácí dressing, krutony, parmazán
little gem, homemade dressing, croutons, parmesan cheese

Salát Méditerranée / Salad Méditerranée 320 Kč

sušená šunka, křepelčí vejce, olivy, ančovičky, cherry rajčata
dried ham, quail egg, olives, anchovies, cherry tomato

Plateau tradition / Plateau tradition 250 Kč

variace francouzských sýrů, uzenin a oliv
variation of french cheese, salami and olives

DEZERTY / DESSERTS

Dortík z tonka fazolí a kakaových bobů / Tonka beans
and cocoa beans cake

190 Kč

želé z aloe vera, čokoládová ganache, maracuja, granátové jablko
aloe vera jelly, chocolate ganache, passion fruit, pomegranate

Čokoládový mousse s čajem Earl Grey / Chocolate
mousse with Earl Grey tea

190 Kč

mátový nok, crumble z rýžové mouky, prosecco sabayon, datlový sirup
mint gnocchi, rice flour, prosecco sabayon, date syrup

Pekanová koule plněná jablky / Pecan ball filled
with apples

190 Kč

pekanový griliáš, perly z portského vína, pomerančový krém
pecan caramel, port wine pearls, orange cream

DIGESTIVY / DIGESTIFS 4 cl

slivovice	130 Kč
grappa	150 Kč
2 cl remy martin v.s.o.p.	120 Kč
2 cl remy martin x.o.	300 Kč
2 cl godet pearadise cognac	120 Kč
2 cl godet gastronome	200Kč
2 cl Louis XIII cognac	2 500 Kč
grand marnier	130 Kč
ron zacapa 23 y.o.	250 Kč
ron legendario	140 Kč
diplomatico	220 Kč
ron millonario x.o.	390 Kč
diplomatico ambassador	1000 Kč

LONG DRINKS

gin & tonic	200 Kč
campari & orange	200 Kč
cuba libre	200 Kč

KOKTEJLY / COCKTAILS

gin fizz	200 Kč
manhattan	200 Kč
whiskey sour	200 Kč
pina colada	200 Kč

PIVO / BEER

0,40 l Budweiser Budvar original	80 Kč
0,33 l Budvar free bottle	70 Kč

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE / SOFT DRINKS

0,20 l čerstvá pomerančová šťáva / freshly squeezed orange juice	130 Kč
0,20 l Pfanner juice	70 Kč
0,30 l Natura water	60 Kč
0,75 l voda Rajec	120 Kč
0,75 l voda Evian	165 Kč
0,33 l voda Perrier	80 Kč
0,33 l coca-cola / fanta / sprite	70 Kč
0,25 l tonic water / ginger ale	70 Kč
0,25 l red bull	120 Kč

KÁVA / COFFEE

espresso	70 Kč
double espresso	140 Kč
cappuccino	80 Kč
café latte	90 Kč
irská káva	140 Kč

ČAJ LEAF CUP / TEA

darjeeling	80 Kč
earl grey	80 Kč
assam	80 Kč
green tea	80 Kč
roibos orange	80 Kč
fruit power	80 Kč
mint	80 Kč
camomile	80 Kč

Ceny jsou uvedené v Kč a obsahují DPH.

All prices are mentioned in CZK, Taxes included.

Couvert 40 Kč / Couvert 40 Kč

Platnost od / Valid from: 1. 7. 2022

Jídelní lístek sestavil šéfkuchař Miroslav Fojtík a jeho tým.

Na vyžádání Vám předložíme jídelní lístek s obsaženými alergeny.

On your request we will present you a menu with allergens contained.

