

CURIOSITY

AMUSE BOUCHE

-  Frerejean Frères, Blanc de blancs, Francie, NV
-  Šalvěj, Champagne Verjus, Balbin Esterová voda

DOMÁCÍ PEČIVO

SÉPIE & LARDO DI COLONNATA

zelené jablko | droždí

-  Amity, Cider jablko-hruška
-  Brusinka, zelené jablko, nakouřená espuma

CAVATELLI

chléb | marmite | černý lanýž

-  Domaine Les Héritieres du Comte Lafon, Saint Véran, Burgundy, Francie, 2018
-  Ořechy, heřmánek, makový olej

NAZRÁLÝ HOVĚZÍ NÍZKÝ ROŠTĚNEC & ŽLUTÁ ŘEPA

čekanka | křen

-  Rubra Castra, Butterfly Rock, Thracian plain, Bulharsko, 2012
-  Redukce z červeného vína, křen, kouř

nebo

TRESKA & ČOČKA

slávky | “sturgeon friendly” český kaviár | verjus

-  Weingut Villa Wolf, Riesling, Acacia barrel aged, Pfalz, Německo, 2013
-  Řepa, rozmarýn, olivy

MANDARINKA & ZAKYSANÁ SMETANA

mrkev | extra panenský olivový olej

-  Meruňkovice Rydzi Champagne cask, mandarinky, nové koření, rozmarýnový verjus, olivový lák
-  Mandarinky, nové koření, rozmarýnový verjus, olivový lák

PETIT FOUR

2290 Kč

-  Alkoholické párování | 2190 Kč
-  Nealkoholické párování | 780 Kč

POKRMY OZNAČENÉ SYMBOLY MŮŽETE DOPLNIT O



černý lanýž
129 Kč / 1g



sturgeon friendly kaviár
699 Kč / 5g

Ceny uvedené v našich menu jsou včetně DPH.
10% service charge bude účtováno pro skupiny 6ti a více osob.