

Jídelní lístek

Menu

Couvert 25 Kč

Studené předkrmy/Cold starters

- Hovězí carpaccio s rukolou, letitým balsamikem
a parmazánem** 139 Kč
Beef carpaccio with rocket leaves, aged balsamic vinegar and parmesan shavings
- Sashimi z tuňáka s kikkoman, wasabi, mirin
a růžovým zázvorem** 179 Kč
Tuna sashimi with kikkoman wasabi, mirin and pink ginger
- Carpaccio z čerstvého lososa se sezamovým olejem,
piniovými oříšky a sušenými rajčátky** 119 Kč
Fresh salmon carpaccio with sesame oil, pine nuts and sundried tomatoes
- Marinovaný tvarůžek s variací cibulek a palmovým olejem** 78 Kč
Regional Olomouc cheese marinated in palm oil

Polévky/Soups

- Krůtí vývar s masem a nudlemi** 42 Kč
Turkey and noodle soup
- Bouillabaisse – rybí polévka** 96 Kč
Bouillabaisse – fish soup
- Minestra di lenticchie - italská čočková polévka** 59 Kč
Lentil soup
- Polévka dle denní nabídky** 32 Kč
Daily soup

Teplé předkrmy/Hot starters

| | |
|---|---------------|
| Koží sýr gratinovaný v parmské šunce na ledovém salátu s lístky rukoly a balsamickou redukcí | 149 Kč |
| Goat cheese au gratin in prosciutto on lettuce with rucola and balsamic vinegar | |
| Bruschette miste | 109 Kč |

Speciality z čerstvých ryb/Fresh fish specialties

| | |
|---|---------------|
| Pečené tygří krevety v česnekové omáčce se sušenými rajčátky | 299 Kč |
| Roasted tiger prawns in garlic sauce with sundried tomatoes | |
| Pražma královská pečená v mořské soli | 319 Kč |
| Roasted sea bream | |
| Filátka z pražmy královské na rizotu s petrželkovým pestem | 330 Kč |
| Sea bream fillet on risotto with parsley pesto | |
| Steak z tuňáka sashimi podávaný na grilovaném fenyklu | 369 Kč |
| Tuna sashimi fillet served on grilled fennel | |
| Grilovaný steak z norského lososa na dušeném špenátu | 229 Kč |
| Grilled norwegian salmon fillet on braised spinach | |
| Filet z lososa s lilkovou tapenádou s černými olivami | 182 Kč |
| Salmon fillet with eggplant tapenade with black olives | |
| Losos v sezamové krustě, bramborová kaše | 179 Kč |
| Salmon in sesame crust, mashed potatoes | |
| Variace grilovaných ryb a mořských plodů na rizotu s petrželkovým pestem | 219 Kč |
| Variety of grilled fish and sea food, risotto with parsley pesto | |

Hlavní jídla/Main dishes

| | |
|--|---------------|
| Grilovaný steak z jihoamerické svičkové s grand jus South American sirloin beef steak with grand jus | 399 Kč |
| Medailonky z vepřové panenky s omáčkou z pravých hřibů, pečené rozmarýnové brambory Pork sirloin medallions with boletus sauce | 246 Kč |
| Filovaná kachní prsíčka na grilu s liškovou omáčkou, máslová bramborová kaše Grilled duck breast fillets with chanterelle sauce, mashed potatoes | 289 Kč |
| Jehněčí dušené na Burgundském víně, zelenina v páře Stewed lamb on steamed vegetables | 209 Kč |
| Kachní stehno konfitované, modré zelí, bramborové noky, grilované jablíčko Confit duck leg, blue cabbage, potatoes gnocchi, grilled apple | 270 Kč |
| Marinovaný telecí fileť na žampionech Marinated veal fillet on champignons | 198 Kč |
| Špikovaná hovězí pečeně na smetaně, brusinkový dip, domácí houskový knedlík Roast beef with cream sauce, cranberry dip and home made dumplings | 189 Kč |
| Vídeňský telecí řízek, vařený brambor, hlávkový salát s rozškvařenou slaninkou a sladkokyselou zálivkou Wiener veal Schnitzel, boiled potatoes, lettuce with bacon | 195 Kč |
| Telecí jaterka na roštu, vařené petrželkové brambory okurkový salát se zakysanou smetanou Grilled veal liver, parsley boiled potatoes, cucumber salad | 182 Kč |
| Kuřecí prsíčko plněné pancettou, špenátem a Roquefortem, pečené brambory Chicken breast filled with pancetta, spinach and blue cheese, roasted potatoes | 182 Kč |
| Lilkový závitok gratinovaný mozzarellou, šťouchané fenyklové brambory Aubergine roll au gratin with mozzarella, mashed potatoes with fennel | 149 Kč |

Těstoviny a rizota/Pasta and risottos

Špagety s mušlemi na víně a rajčaty 169 Kč
Spaghetti with mussels in wine and tomatoes

Pasta dle denní nabídky

**Bramborové gnocchi s parmskou šunkou, houbami
a parmazánem** 139 Kč
Potatoes gnocchi with Parma ham, mushrooms and Parmesan

Rizoto s pravými hříbky a hoblinkami parmazánu 159Kč
Risotto with boletus and parmesan shavings

Saláty/Salads

**Grilované plátky z čerstvého tuňáka s rafinovaným salátem,
balsamickou redukcí a praženými semínky** 215 Kč
Grilled tuna fillets with salad, balsamic reduction
and roasted seeds

**Grilované chipsy z jihoamerické svíčkové na salátu
s hořčično-medovou zálivkou a piniovými oříšky,
rozpečená bagetka** 210 Kč
Beef sirloin chips on lettuce with honey mustard dressing and pine nuts,
toasted baguette

Přílohy/Side dishes

| | |
|--|--------------|
| Vařené petrželové brambory s máslem Boiled potatoes with parsley and butter | 33 Kč |
| Pečené brambory na rozmarýnu a olivovém oleji Roasted potatoes with rosemary and olive oil | 39 Kč |
| Bramborová kaše máslová Mashed potatoes with butter | 39 Kč |
| Dušená rýže Rice | 36 Kč |
| Grilovaná zelenina – lilky, cukety, fenykl, papriky Grilled vegetables – zucchini, aubergines, fennel, peppers | 58 Kč |
| Salát dle denní nabídky Daily salad | 48Kč |

Omáčky ke steakům/Sauces for steaks

| | |
|---|--------------|
| Tatarská omáčka ze zakysané smetany Home made sour cream mayonnaise | 33 Kč |
| Omáčka z čerstvých lišek Chanterelle sauce | 39 Kč |
| Omáčka z pravých hřibů Boletus sauce | 33 Kč |
| Omáčka z pařížského pepře Parisian pepper sauce | 33 Kč |

Dezerty/Desserts

Chlazené višně s krémem mascarpone a čerstvou vanilkou 93 Kč
Chilled sour cherries with mascarpone cream and fresh vanilla

**Horké maliny s vanilkovou zmrzlinou
a mandlovým kornoutkem** 86 Kč
Hot raspberries with vanilla ice and almond cone

Teplý čokoládový dortík se smetanovým dipem 99 Kč
Hot chocolate cake with cream dip

Crème brûlée 89 Kč

Citrónový sorbet s čerstvou mátou 74 Kč
Lemon sorbet with fresh mint

Sýrové speciality/Cheese specialties

**Variace francouzských a italských sýrů s ořechy
a hroznovým vínem servírované na prkénku** 180 Kč
Variety of French and Italian cheese
with nuts and grapes

50 g Tête de Moine servírovaný na Girolle 80 Kč
Tête de Moine on Girolle

* * * * *

Menu sestavil šéfkuchař Jiří Koubek
This menu has been prepared by our chef Jiří Koubek
Za poloviční porce účtujeme 70% ceny
Half portions are charged 70% of price

Nenechte si ujít unikátní kulinářský zážitek
Švýcarský sýr Tête de Moine - hlava mnicha,
servírovaný na Girolle

Do not miss a unique culinary experience
Swiss cheese Tête de Moine served on Girolle



Nejlepší společník k vašemu vínu
The best companion for your wine