

TRADIČNÍ ČESKÉ MENU

Jihočeská kulajda

sušené lesní houby, hříbky, lišky, vajíčko 62°C, kopr

Pečená kachna

kysané bílé a červené zelí, jihočeský drbák, karlovarský knedlík, smažená cibulka

Jahodové knedlíky

jahodová omáčka, crème fraiche, jahody

890,- Kč

MEZINÁRODNÍ MENU

Tatarák z tuňáka, salát z čerstvého fenyklu

závorový dresink, ředkvičky, pampeliškový med

Pečená kachní Foie Gras

karamelizovaná pohanka, nakládané Shimeji

Granita

bezinkové květy, madagaskarská vanilka

Šťavnatá vepřová panenka

sotýrované lišky, omáčka z uzených kostí, bramborová kaše, cibulky v malinovém octu, slanina

Horký čokoládový dortík

vanilková zmrzlina, coulis z lesních plodů, crème fraiche

1650,-Kč

VEGETARIÁNSKÉ MENU

Salát z čekankových puků

pampeliškový med, jahody, medový dresink s hřebíčkem, křupavá tapioka

Parmezánové risotto

paprikovo-rajčatové čatní, čerstvý sýr z Krasolesí

Lahodná Panna Cotta

čerstvé lesní ovoce, vanilka, malinová omáčka

790,-Kč

David Šašek
Šéfkuchař

SALÁTY & PŘEDKRMY

- Křehké římské listy, lehký parmezánovo - ančovičkový dresink, česnekové krutóny, křupavá slanina
260,- Kč
- Tatarák z tuňáka, salát z čerstvého fenýklu, zázvorový dresink, ředkvičky, pampeliškový med 
450,- Kč
- Plátky z marinované jelení kýty, relish z brusinek a čerstvých jablek, malinový prach 
390,- Kč
- Taštičky s uzeným pstruhem z Liběchova, křenová omáčka, jablíčka
365,- Kč
- Pečená kachní Foie Gras, karamelizovaná pohanka, nakládané Shimeji 
490,- Kč

POLÉVKY

- Vývar z hovězí oháňky, játrové knedlíčky, kořenová zelenina, vaječné nudle
210,- Kč
- Jihočeská kulajda, sušené lesní houby, hříbky, lišky, vajíčko 62°C, kopr
210,- Kč

HLAVNÍ CHODY

- Parmezánové risotto, paprikovo - rajčatové čatní, čerstvý sýr z Krasolesí  *Vegetariánské*
450,- Kč
- Pečený filet z candáta, zelený hrášek, šalotkové velouté, Lingot kaviár, grenaille, karotková kaše 
695,- Kč
- Křepelka 65°C pečená na másle, pyré z černého kořene, křupavá slanina, kačenky české 
660,- Kč
- Pečené kachní stehno, kysané bílé a červené zelí, jihočeské drbáky, smažená cibulka
590,- Kč
- Kuřecí supreme 65°C, omáčka z foie gras, parmezánový dortík, lanýžové perličky 
590,- Kč
- Šťavnatá vepřová panenka
- sotýrované lišky, omáčka z uzených kostí, bramborová kaše, cibulky v malinovém octu, slanina 
645,- Kč
- Steak z hovězí svíčkové
- hlíva královská, bramborové noky, pancetta, omáčka z Marsaly, pečená rajčata
850,- Kč

DEZERTY

- Jahodové knedlíky, Jahodová omáčka, crème fraiche, jahody
190,- Kč
- Lahodná Panna Cotta, vanilka, čerstvé lesní ovoce, malinová omáčka
190 Kč
- Kokosová oblaka, marinovaný ananas, mandlová sušenka, Malibu
190 Kč
- Tradiční povidlové taštičky, slivovicové glazé, na másle pražená strouhanka
190 Kč
- Horký čokoládový dortík, vanilková zmrzlina, coulis z lesních plodů, crème fraiche
250 Kč
- Variace francouzských a lokálních sýrů z farmy Krasolesí, ovocná zavařenina, domácí datlový chléb
390 Kč



CZECH MENU

Traditional Czech Kulajda Soup

Dried Mushrooms, Chanterelle, Egg 62°C, Dill

Crispy Oven Roasted Duck

Sauerkraut, Steamed Red Cabbage, Raw Potato Dumpling, Carlsbad Dumpling, Fried Onions

Strawberry Dumplings

Strawberry Coulis, Crème Fraiche, Strawberry
890,- CZK

INTERNATIONAL MENU

Tuna Tartare

Fresh Fennel Salad, Ginger Dressing, Radish, Dandelion Honey

Roast Duck Foie Gras

Caramelized Organic Buckwheat, Pickled Shimeji

Granita

Elderberry Flowers, Madagascar Vanilla

Juicy Pork Tenderloin

Sautéed Chanterelle, Smoked Bone Sauce, Mashed Potatoes, Onions in Raspberry Vinegar, Bacon

Molten Valrhona Chocolate Cake with Liquid Centre

Vanilla Bean Ice Cream, Wild Berries Sauce, Crème Fraiche
1650,- CZK

VEGETARIAN MENU

Fresh Chicori Salad

Dandelion Honey, Strawberries, Dressing with Cloves, Crispy Tapioca

Italian Risotto

Red Bell Peppers & Tomatoes Chutney, Fresh Cheesse from Krasolesí Farm

Lightly Smooth Panna Cotta

Fresh Wild Forest Berries, Vanilla Bean, Raspberry Coulis
790,- CZK

David Šášek
Executive Chef

All prices include 10% VAT.
Meals contain alergens. For detailed information ask our service.

SALAD & STARTERS

Green Romaine Leaf Salad, Light Parmesan & Anchovy Dressing, Garlick Croutons, Fried Bacon
260,- CZK

Tuna Tartare, Fresh Fennel Salad, Ginger Dressing, Radish, Dandelion Honey 
450,- CZK

Marinated Slices of Deer Leg, Pickled Cranberries & Fresh Apples Relish, Raspberry Powder 
390,- CZK

Local Smoked Trout Ravioli, Horseradish Sauce, Apples
365,- CZK

Roast Duck Foie Gras, Caramelized Buckwheat, Pickled Shimeji 
490,- CZK

SOUPS

Strong Ox Tail Soup, Liver Dumplings, Root Vegetables, Egg Noodles
210,- CZK

Traditional Czech Kulajda Soup, Dried Mushrooms, Chanterelle, Egg 62°C, Dill
210,- CZK

MAIN COURSES

Italian Risotto, Red Bell Peppers & Tomatoes Chutney, Fresh Cheese from Krasolesí Farm  *Vegetarian*
450,- CZK

Baked Pike-Pearch Fillet, Lingot Caviar, Grenaille, Shallots Veloute, Green Pea, Carrot Purée 
695,- CZK

Pan Roasted Quail 65°C, Smooth Salsify Purée, Bacon, Bohemian Morel 
660,- CZK

Crispy Oven Roasted Duck

Sauerkraut, Steamed Red Cabbage, South Bohemian Raw Potato Dumplings, Fried Onions
590,- CZK

Slow-Roasted Chicken Supreme 65°C, Parmesan Cake, Foie Gras Sauce, Truffle Pearls 
590,- CZK

Juicy Pork Tenderloin

Sautéed Chanterelle, Smoked Bone Sauce, Mashed Potatoes, Onions in Raspberry Vinegar, Bacon 
645,- CZK

Roasted Filet Mignon

Baked King Oyster Mushrooms, Pancetta, Roasted Tomato, Potato Gnocchi, Marsala Sauce
850,- CZK

DESSERTS

Strawberry Dumplings, Strawberry Coulis, Crème Fraiche, Strawberry
190,- CZK

Lightly Smooth Panna Cotta, Fresh Wild Forest Berries, Vanilla Bean, Raspberry Coulis
190,- CZK

Coconut Cloud, Marinated Pineapple, Almond Biscuit, Malibu
190,- CZK

Traditional Plum Ravioli, Plum Brandy Glaze, Golden Roasted Bread Crumbs
190,- CZK

Molten Valrhona Chocolate Cake with Liquid Centre, Vanilla Bean Ice Cream, Berry Sauce, Crème Fraiche
250,- CZK

Selection of French and Organic Cheeses from Krasolesí Farm, Fruits Preserves, Homemade Country Date Loaf
390,- CZK

All prices include 10% VAT.

Meals contain alergens. For detailed information ask our service.