

Zimní Sezónní Menu / *Winter Seasonal Menu*

Menu měsíce / *Menu of the month*

Pokrmů připravujeme z čerstvých sezónních surovin dodaných místními farmáři.

Our seasonal menu is prepared from fresh ingredients sourced from selected Czech farmers.

Hlavními ingrediencemi prosincového menu jsou pórek, kaštiny, zvěřina, sladké brambory a kapusta.

The main ingredients of the December menu are Leek, Chestnuts, Game, Sweet Potato and Savoy Cabbage.

V lednovém menu pro Vás připravíme pokrmy z následujících ingrediencí: kořenová zelenina, jablka, polníček a zvěřina.

In January we are going to prepare seasonal dishes for you from: Root Vegetables, Apples, Lamb's Lettuce and Game.

Sezónní Menu / *Seasonal Menu*

Dvouchodové menu / *Two-Course menu* CZK 590

Tříchodové menu / *Three-Course menu* CZK 790

Degustační menu / *Degustation Menu*

Pětichodové menu / *Five-Course menu* CZK 1 350

Předkrmy / *Starter*



Tatarák ze zauzeného pstruha | okurka | kopr | jablečný dresing | tapioka
Smoked Salmon Trout tartar | Cucumber | Dill | Apple Dressing | Tapioca

Paštika z kachních jater | uzené kachní prso | švestkové chutney | marinovaná zelenina
Duck Liver Paté | Smoked Duck Breast | Plum Chutney | Marinated Vegetables



Pečená dýně | pěna z kozího sýra | polníček | kaštiny | dresing z javorového syru
Roasted Pumpkin | Goat Cheese Foam | Lamb's Lettuce | Chestnuts | Maple dressing



Listový salát | karamelizovaná kdoule | dresing z cideru | modrý sýr
Leaf Salad | Caramelised Quince | Cider Dressing | Blue Cheese









Polévky / *Soup*

Zvěřinové consommé | masové nočky | kořenová zelenina
Game Consommé | Meat Quenelles | Root Vegetables





Karotková polévka | zakysaná smetana | chilli | koriandr
Carrot Soup | Sour Cream | Chilli | Coriander

Hlavní Chody / Main Course

-   Kroupové rizoto | pečená kořenová zelenina | česneková pěna
Pearl Barley Risotto / Roasted Root Vegetables / Garlic Espuma
-  Vepřová pečeně z Přeštického prasete | pyré z pastináku | špekový muffin s libečkem | kapusta
Roast Pork Loin / Parsnip Purée / Muffin with Bacon and Lovage / Savoy Cabbage
-  Prso z perličky | pečený květák | černá quinoa | bramborová drobenka
Guinea Fowl Breast / Roasted Cauliflower / Black Quinoa / Potato Crumb
-   Lososový pstruh / uzené celerové pyré | beluga čočka | konfitovaný pórek
Salmon Trout / Smoked Celery Purée / Beluga Lentils / Leek Confit
-  Líčka z divokého prasete / bramborové pyré s konfitovaným česnekem | špenát | stříbrné cibulky
(Menu zahrnující divoké prase – příplatek 200 Kč)
Wild Boar Cheeks / Potato Purée with Garlic Confit / Spinach / Silverskin Onions
(Menu including Wild Boar – surcharge of CZK 200)
-  Hovězí pupek | kaše z batátů | růžičková kapusta | Bordeauxská omáčka
(Menu zahrnující hovězí pupek – příplatek 200 Kč)
Beef Flap / Sweet Potato Purée / Brussels Sprouts / Bordelaise sauce
(Menu including Beef Flap – surcharge of CZK 200)

Dezerty / Dessert

-  The Grand Mark dort / pěna z hořké čokolády / želé z černého rybízu
The Grand Mark Cake / Dark Chocolate Mousse / Blackcurrant Jelly
-  Bezlepkový perník | mousse z čokolády Valrhona | Yuzu citrón
Ginger Bread / Valrhona Chocolate Mousse | Yuzu Lemon
- Mandlová tartaletka | jablka v karamelu | skořice | ganáž z Valrhona Bahibé čokolády
Almond Tartlet / Caramelised Apples / Cinnamon / Valrhona Bahibé Chocolate Ganache
- Denní nabídka dortů šéfcukrářky
Dessert of the Day Created by our Pastry Chef
- Výběr evropských sýrů | kořeněná jablečná zavařenina | ovocný chléb s ořechy
Selection of European Cheese | Spiced Apple Preserve / Fruit Bread with Nuts

 **Bezlepkové / Gluten free**

 **Vegetariánské / Vegetarian**

 **Specialita šéfkuchaře / Chef's signature dish**

K jednotlivým chodům rádi doporučíme vhodné víno.
We would be delighted to recommend the wine for each of your courses.

Seznam alergenů na vyžádání / List of allergens on request

Jaromír Hlavsa
Executive Chef