

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 únorového menu jsou kořenová zelenina, pórek, kapusta, zelí a batáty.

The main ingredients of the February menu are Root Vegetables, Leek, Cabbage, Sweet Potato and Savoy Cabbage.

V březnovém menu pro Vás připravíme pokrmy z následujících ingrediencí: šťovík, černý kořen, nové brambory a růžičková kapusta.

In March we are going to prepare seasonal dishes for you from: Sorrel, Salsify, New Potatoes and Brussels Sprouts.

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



Pošírovaný lososový pstruh | bliny | BIO tvaroh | ředkvičky | kopr
Poached Salmon Trout | Blini | Organic Quark | Radish | Dill

Uzený hovězí jazyk | celerový coleslaw | šafránová majonéza | pyré z řepy | radicchio
Smoked Beef Tongue | Celeriac Coleslaw | Saffron Mayonnaise | Beetroot Purée | Radicchio



Tatarák z červené řepy | čekanka | Vavřínecký zralý BIO sýr | pyré z mrkve a hořčice
Beetroot Tartar | Chicory | Aged Organic Cheese | Carrot Purée with Mustard



Listový salát | batáty | dresing z beluga čočky | batátové chipsy
Leaf Salad | Sweet Potato | Beluga Lentil Dressing | Sweet Potato Chips

Polévky / Soup

Kuřecí consommé | konfitovaný žloutek | masové nočky | kořenová zelenina
Chicken Consommé | Egg Yolk Confit | Meat Quenelles | Root Vegetables



Bramborový krém | karamelizovaný pórek | šafrán
Creamy Potato Soup | Caramelised Leek | Saffron

Hlavní Chody / Main Course



Beluga čočka | pečená mrkev | fenykl | jogurt | harissa
Beluga Lentils / Roasted Carrots / Fennel / Yoghurt / Harissa



Vepřová panenka ve slanině | uzené celerové pyré | karamelizovaná jablka | kapustová kroketa
Pork Tenderloin in Bacon / Smoked Celeriac Purée / Caramelised Apples / Savoy Cabbage Croquette

Prso z kukuřičného kuřete | mrkvové pyré | grilovaná polenta | fialová mrkev
Corn-fed Chicken Breast / Carrot Purée / Grilled Polenta / Purple Carrot



Lososový pstruh / smetanový květák | kedlubna | fenykl | pažitková omáčka
Salmon Trout / Creamed Cauliflower / Kohlrabi / Fennel / Chive Sauce

Kachní prso | pyré z červeného zelí | dýně | trhanec

(Menu zahrnující kachní prso – příplatek 200 Kč)

Duck Breast / Red Cabbage Purée / Pumpkin / Traditional Czech Shredded Savoury Pancake
(Menu including Duck Breast - surcharge of CZK 200)



Hovězí pupek | gratinované brambory | pyré z pečené cibule | glazírované šalotky | mladý špenát
(Menu zahrnující hovězí pupek – příplatek 200 Kč)

Beef Flap / Potato Gratin / Roasted Onion Purée / Glazed Shallots / Young Spinach
(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



Mrkvový piškot | nugátový krém | křupavá čokoláda | mrkvový gel
Carrot Sponge / Nougat Cream / Crispy Chocolate / Carrot Gel

Mousse z bílé čokolády | mandarinkový sorbet | skořicový crumble
White Chocolate Mousse / Mandarin Sorbet / Cinnamon Crumble

Denní nabídka dortů šéfkuchařky
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