Midday taste

Něco pro začátek…
Houbové consommé | uzené křepelčí vajíčko | bylinkové noky

Ravioli | dančí ragú | pomerančové pyré | aronie

Následuje…
Ryba dne | kroupy | pečená červená řepa | mascarpone | černý kořen

Kachní prso | červené zelí | bramborová kroketa | granátové jablko

Tečka na konec…
Mousse z hořké Michel Cluizel čokolády | pomerančový sorbet | pomerančové želé | medová křupinka

Výběr evropských sýrů | ovocný chléb | čatní | ořechy s medem

2chodové menu	**380 CZK**
3chodové menu	**480 CZK**

Předkrmy…

Dýňový krém | divoká kachna | kaštany		Kč 250
Tatarák z hovězí svíčkové | hořčičná semínka | majonéza | křen | žloutková emulze | chipsy z pivního chleba | stříbrná cibulka		Kč 350
Gulášová polévka s bramborami a paprikou | kmínový chléb		Kč 260

Saláty…

Avokádo | mango | citrusový dresink | jemné salátové listy		Kč 340
Míchané jemné salátové listy | čekanka | svatotomášský pivní dresink | špekové krutony		Kč 210
Little gem | parmazánový dresink | polosušená rajčata		Kč 210

Je možné podávat s:

Grilované prso z kukuřičného kuřete		Kč 220
Grilované krevety	7 ks	Kč 350

Hlavní chody…

Domácí špagety *Aglio olio e pepperoncino* nebo *Bolognese*	Kč 350/390
Hovězí burger | sýr čedar | slanina | hranolky | domácí cibulová majonéza	Kč 360
Prso z perličky | konfitovaný brambor | hlíva královská | bílá cibule | dýně | holandská omáčka	Kč 510
Ryba dne | tymiánová omáčka | krémová polenta | restované špenátové listy	denní cena
Ovčí brynza | filo těsto | brambor | špičaté zelí	Kč 420

Marek Fichtner – šéfkuchař

Pokud máte obavy týkající se potravinových alergií, upozorněte prosím naši obsluhu.
Všechny ceny zahrnují DPH
Směnný kurz 1EUR = 25 Kč

Midday taste

To start…
Mushroom consommé | smoked quail egg | herb gnocchi

Ravioli | fallow deer ragout | orange purée | chokeberries

To follow…
Fish of the day | baked beetroot | mascarpone | salsify

Duck breast | red cabbage | potato croquette | pomegranate

Something to finish…
Michel Cluizel dark chocolate mousse | orange sorbet |
orange jelly | honey crisps

Assortment of European cheeses | fruit bread | chutney | nuts with honey

2 course menu	**380 CZK**
3 course menu	**480 CZK**

Starter…

Cream of pumpkin | mallard | chestnuts		CZK 250
Beef tartar | mustard seeds | mayonnaise | horseradish | egg yolk emulsion | beer bread chips | silver onions		CZK 350
Goulash soup | peppers | potato | caraway bread		CZK 260

Salads…

Avocado | mango | citrus dressing | baby leaves		CZK 340
Assorted greens | endive | St. Thomas beer dressing | bacon croutons		CZK 210
Little gem | parmesan dressing | semi-dried tomatoes		CZK 210
Can be served with:		
Grilled corn fed chicken breast		CZK 220
Grilled prawns	7 pcs	CZK 350

Main course…

Home made spaghetti *Aglio olio e pepperoncino* or *Bolognese*		CZK 350/390
Beef burger | cheddar cheese | bacon | french fries | homemade onion mayonnaise		CZK 360
Guinea fowl supreme | potato confit | king oyster mushroom | white onions | pumpkin | hollandaise sauce		CZK 510
Fish of the day | creamy polenta | roasted spinach leaves		daily price
Sheep milk cheese “Bryndza” | filo dough | potato | sweet heart cabbage		CZK 420

Marek Fichtner – Executive Chef

If you have any concerns regarding food allergies,
please alert your server prior to ordering.
All prices include TAX
Exchange rate 1EUR = 25 CZK