

Midday taste

Něco pro začátek...

Krémová "Bramboračka" | kořenová zelenina | černý lanýž | konfitovaný žloutek

Pečená fialová a žlutá mrkev | pěna z kozího sýru | granola | rozinkový gel

Následuje...

Ryba dne | bramborové parisienne | divoká brokolice | omáčka s vodkou | jikry z divokého lososa

Kachní prso | škvarky | černý kořen | řepa | pohanka

Tečka na konec...

Dýňová tartaletka | kaštiny | karamelová omáčka

České kravské tvrdé a polotvrdé sýry z lokální farmy | sezónní čatný | ořechy v medu | žitný křupavý chléb

2chodové menu 460 Kč

3chodové menu 560 Kč

Předkrmy...

Dýňový krém | divoká kachna | kaštiny 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 | čerstvé špenátové listy denní cena

Ovčí bryza | 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...

Cream of "Bramboračka" | root vegetables | black truffle | egg yolk confit

Roasted yellow and purple carrots | goat cheese foam | granola | raisins

To follow...

Fish of the day | potato parisienne | broccolini | vodka sauce | wild salmon roe

Duck breast | greaves | salsify | beetroot | buckwheat

Something to finish...

Pumpkin tartlets | chestnuts | caramel sauce

Bohemian hard and semi hard cow milk cheese from local farm | seasonal chutney | nuts with honey | flat rye bread

2 course menu 460 CZK

3 course menu 560 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 | fresh 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