

## Business Lunch

### Něco pro začátek...

Rizoto | dýně Hokaido | máslová dýně | Roquefort | šalvěj

Jemné salátové listy | karamelizovaná hruška | lískové ořechy | dresink z akátových květů | kozí sýr

### Následuje...

Filet ze pstruha | merlík | pečená červená řepa | petrželový sponge | máslová omáčka

Kančí ragú | libečkové noky | stříbrná cibulka | lišky | zelené fazole

### Sladká tečka na konec...

Švestkové tvarohové knedlíčky | mák | sabayone se Slivovicí

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

**2 chodové menu**

**3 chodové menu**

**380 CZK**

**480 CZK**

Marek Fichtner – šéfkuchař



Všechny ceny zahrnují DPH  
Směnný kurz 1EUR = 25 Kč

## Business Lunch

### To start....

Risotto | pumpkin Hokaido | butternut squash | Roquefort | sage

Assorted lettuce leaves | caramelized pear | hazelnuts | acacia blossom dressing | goat cheese

### To follow....

Trout fillet | black quinoa | red beetroot | parsley sponge | butter sauce

Wild boar ragout | silver skin onion | lovage gnocchi | green beans

### Something sweet to finish....

Plums dumplings | black poppy seeds | sabayone with Slivovice

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

**2 course menu**

**380 CZK**

**3 course menu**

**480 CZK**

Marek Fichtner – Executive Chef



All prices include VAT  
Exchange rate 1 EUR = 25 CZK