

Signature Menu šéfkuchaře Marka

Amuse Bouche

Avokádo | mango | citrusový dresink | jemné salátové listy

Tatarák z hovězí svíčkové | hořčičná semínka | majonéza |
křen | žloutková emulze | chipsy z pivního chleba | stříbrná cibulka

Zvěřinové consommé | foie gras torchon | brioška |
artyčok | podzimní černý lanýž

Uzený úhoř | lardo di Colonnata | kukuřice | sezónní houby

Přeštické prasátko | bůček | klobáska | líčko | omáčka ze svatotomášského piva |
zauzené bramborové pyré | kdoule

Kaštanový dortík | ořechový korpus | kaštanová ganache | praline zmrzlina

Nepečený dýňový cheesecake | skořicový bisquit | kari zmrzlina

Čtyřchodové menu **Kč 1380**
Pětichodové menu **Kč 1580**
Šestichodové menu **Kč 1780**

Něco pro začátek...

Dýňový krém | divoká kachna | kaštany

Kč 250

Zvěřinové consommé | foie gras torchon | brioška | artyčok | podzimní černý lanýž

Kč 250

Uzený úhoř | lardo di Colonnata | kukuřice | sezónní houby

Kč 390

Tatarák z hovězí svíčkové | hořčičná semínka | majonéza | křen | žloutková emulze | chipsy z pivního chleba | stříbrná cibulka

Signature

Kč 350

Rolka z hovězí oháňky | kapusta | slanina | smržová omáčka

Kč 350

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 | semi sušená rajčata

Kč 210

Následuje...

Islandská treska | artyčoky | šafrán | hlíva královská | bramborový fondán

Kč 650

Přeštické prasátko | bůček | klobáska | líčko | omáčka ze svatotomášského piva | zauzené bramborové pyré | kdoule

Signature

Kč 510

Jehněčí ramínko | brzlík | pyré z pečených lilků | císařský hrášek | bramborové placky | konfitovaný česnek

Kč 500

Jelení svíčková | červená řepa | červené zelí | omáčka z portského vína | topinambur

Kč 590

Ovčí bryndza | filo těsto | brambor | špičaté zelí

Kč 420

Z našeho grilu...

Filet z candáta

Kč 640

Prso z perličky

Kč 510

Dančí hřbet

Kč 620

250g/350g US prime nízký roštěnec z Jižní Dakoty

Kč 950 / 1350

Servírováno s: konfitovaný brambor | hlíva královská | bílá cibule | dýně | Holandská omáčka

Hovězí burger | Foie gras | cibulová marmeláda | brioška | fíky | jemné salátové listy

Kč 540

Marek Fichtner – šéfkuchař



Menu s alergeny na vyžádání
Všechny ceny zahrnují DPH
Směnný kurz 1EUR = 25 Kč

Chef Marek's Signature Menu

Amuse Bouche

Avocado | mango | citrus dressing | baby leaves

Beef tartar | mustard seeds | mayonnaise | horseradish | egg yolk emulsion |
beer bread chips | silver onions

Game consommé | foie gras torchon | brioche | artichoke | autumn black truffle

Smoked eel | lardo di Colonnata | corn | mushrooms

Farm-raised pork cheeks | crispy belly | sausage | St. Thomas beer sauce |
smoked potato purée | quince

Chestnut cake | nut corpus | chestnut ganache | praline ice cream

Non baked cheesecake | cinnamon biscuit | curry ice cream

Four course menu CZK 1380

Five course menu CZK 1580

Six course menu CZK 1780

To start...

Cream of pumpkin | mallard | chestnuts CZK 250

Game consommé | foie gras torchon | brioche | artichoke | autumn black truffle CZK 250

Smoked eel | lardo di Colonnata | corn | mushrooms CZK 390

Beef tartar | mustard seeds | mayonnaise | horseradish | egg yolk emulsion | beer bread chips | silver onions *Signature Dish* CZK 350

Oxtail roll | savoy cabbage | bacon | morel sauce CZK 350

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

To follow...

Iceland cod | artichokes | saffron | king oyster mushroom | potato fondant CZK 650

Farm-raised pork cheeks | crispy belly | sausage | St. Thomas beer sauce | smoked potato purée | quince *Signature Dish* CZK 510

Lamb shoulder | sweetbread | aubergine purée | sugar snaps | potato pancake | confit garlic CZK 500

Deer fillet | beetroot | red cabbage | port wine sauce | Jerusalem artichokes CZK 590

Sheep milk cheese "Bryndza" | filo dough | potato | sweet heart cabbage CZK 420

From our Grill...

Pike perch fillet CZK 640

Guinea fowl supreme CZK 510

Fallow deer loin CZK 620

250g/350g US prime sirloin from South Dakota CZK 950 / 1350

Served with: potato confit | king oyster mushroom | white onions | pumpkin | Hollandaise sauce

Beef burger | Foie gras | onion marmalade | homemade brioche | figs | assorted greens CZK 540

Marek Fichtner – Executive Chef



Allergen menu on request
All prices include VAT
Exchange rate 1 EUR = 25 CZK