

Sladká tečka na konec...

Domácí koláče a dorty	dle denní nabídky
Sezónní nabídka zmrzlin a sorbetů s ovocem	kopeček Kč 70
Kaštanový dortík ořechový korpus kaštanová ganache praline zmrzlina	Kč 230
Rakytčíkový punčový řez kandovaný grep a pomeranč	Kč 230
Mille-feuille z hořké Arcango a mléčné Kayambe Michel Cluizel čokolády marinované třešně	Kč 230
Nepečený dýňový cheesecake skořicový bisquit kari zmrzlina	Kč 230
Hruškový crumble s oSTRUŽINAMI	Kč 230
Výběr evropských sýrů ovocný chléb čatní ořechy s medem	3 ks Kč 290 5 ks Kč 390

Marek Fichtner – Executive Chef



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

Something sweet to finish...

Selection of homemade cakes	daily price
Seasonal assortment of ice creams and sorbets with fruit	per scoop CZK 70
Chestnut cake nut base chestnut ganache praline ice cream	CZK 230
Sea buckthorn slice candied grapefruit and orange	CZK 230
Mille-feuille from dark Arcango and milk Kayambe Michel Cluizel chocolate marinated cherries	CZK 230
No-bake cheesecake cinnamon biscuit curry ice cream	CZK 230
Pear crumble black berries	CZK 230
Assortment of European cheeses fruit bread chutney nuts with honey	3 pcs. CZK 290 5 pcs. CZK 390

Marek Fichtner – Executive Chef



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