

## PŘEDKRMY

## Foie gras

flambovaná jablka, švestky,  
brusinková omáčka\*\*\*\*\*(150 g)

890 Kč

## Tygří krevety

česnek, med, chilli, koriandr,  
mango-avokádo tatarák, mango kaviár\*

290 Kč

## Hovězí tatarák

černý lanýž, kaviár, domácí toust, máslo\*

290 Kč

## Zadělávané dršťky

zakouřené třešňovou štěpkou, chorizo,  
chléb se škvarky, cibule, ředkvička\*

290 Kč

## Cmunda po kaplicku

uzená krkovice, majoránka, kyselé zelí, sádlo

290 Kč

## POLÉVKA

## Jihočeská kulajda

liškovo-stročkové ragú, opečený brambor,  
koprový olej, křepelčí vejce

160 Kč

## SALÁT

## Salát s římskými listy

kuřecí pěna, caesar zálivka, opečený toast,  
guacamole

370 Kč

## TĚSTOVINY

## Domácí špagety

černý lanýž, parmezán

470 Kč

## HLAVNÍ CHODY

## Filet mignon a la svičková

pajfálský knedlík, citronový sponge,  
brusinková šlehačka\*\* (150 g)

690 Kč

## Iberijská vepřová panenka

lanýžové noky, baby špenát, konfitovaný  
česnek, vepřový jus, cibulové chutney

470 Kč

## Zvěřinový guláš

filet z jeleního hřbetu, pečené kaštanové pyré,  
černý kořen, červená řepa, brusinky

470 Kč

## Kachní stehno Barbera

kachní konfit, červené zelí, karlovarský knedlík,  
cibule Borettane

470 Kč

## Kuře na paprice

kuřecí pěna, papriková tapenáda,  
bramborové noky, paprikové špagety

470 Kč

## Ballotine z candáta

čočka beluga, cuketa, kaviár, beurre blanc\*

590 Kč

## DEZERTY

## Maková šiška, Crème de Marrons

220 Kč

## Domácí jablkový závin se zmrzlinou

190 Kč

## Crème brulée

190 Kč

## Variace zrajících sýrů a sušených uzenin

490 Kč

## ☞ STARTER ☞

## Foie gras

*flambéed apples, plums,  
cranberry sauce (150 g)*

890 Kč

## Tiger prawns

*garlic, honey, chilli coriander,  
avocado tartare, mango caviar*

mango-

290 Kč

## Beef tartare

*black truffles, caviar, homemade  
toast*

butter

290 Kč

## Grilled tripe

*smoked with cherry chips, chorizo,  
bread with cracklings, onion, radish*

290 Kč

## Czech potato souflé cmunda

*smoked pork neck, marjoram, saurkraut*

290 Kč

## ☞ SOUP ☞

## South Bohemian soup Kulajda

*chanterelle ragú, roasted potato, dill oil, veiled  
eggs, mushroom caviar*

160 Kč

## ☞ SALAD ☞

## Romain leaves salad

*chicken mousse, caesar dressing toasted toast,  
guacamole*

370 Kč

## ☞ PASTA ☞

*homemade spaghetti with truffle, parmesan*

470 Kč

## ☞ MAIN COURSE ☞

## Filet mignon a la svíčková

*paifal dumpling, lemon sponge,  
cranberry whipcream( 150 g)*

690 Kč

## Iberian pork tenderloin

*truffle gnocchi, baby spinach, garlic confit,  
pork jus, onion chutney*

470Kč

## Venison Gulash

*deer loin, baked chesnut puree, beets,  
cranberries*

470 Kč

## Duck confit „Barbera“

*red cabbage, carlsbad dumpling,  
onion*

Barettane

470 Kč

## Farm mousse chicken

*Roasted pepper sauce paprika tapenade, potatoes  
gnocchi, spaghetti*

470 Kč

## Pikeperch ballotine

*beluga lentils, zucchini, caviar beurre blanc*

470 Kč

## ☞ DESSERTS ☞

*Poppy seed dumpling, Crème de Marrons*

220 Kč

*Crème brulée*

190 Kč

*Homemade apple strudel with ice cream*

190 Kč

*Variations of aged cheese and salami*

470 Kč

### ☞ VORSPEISE ☞

#### Foie Gras

geflambiert Äpfeln, Pflaumen, Preiselbeersauce  
(150 g)

890 Kč

#### Gegrillte Garnelen

knoblauch, Honig, Chili, Koriander und Mango-  
Avocado-Tartar, Mangokaviar

290 Kč

#### Rind tatar

trüffeln, Trüffelöl, kaviar und hausgemachte toast  
butter brot

290 Kč

#### Gegrillte Kutteln

geräuchert mit Kirschchips, Brot mit grieben,  
Zwiebeln, Rettich

290 Kč

#### Kartoffelsoufflé

sauerkraut, geräucherter Schweinenacken,  
schmalz

290 Kč

### ☞ SUPPE ☞

#### Südböhmische Kulajda

litschi-Ragout, Bratkartoffeln, Dillöl, wachteleier,  
Pilzrogen

160 Kč

### ☞ SALAT ☞

#### Römersalat

hähnchenmousse, Cesar-Dressing, gerösteter  
toast, guacamole

370 Kč

### ☞ PASTA ☞

#### Spaghetti

schwartz Trüffeln, Parmesan Käse

470 Kč

### ☞ HAUPTSPEISE ☞

#### Filet mignon à la svíčková

Paifalknödel, Zitronenbiskuit, Preiselbeer-  
Schlagsahne (150 g)

690 Kč

#### Schweinen filet – Iberico

Trüffelgnocchi, Babyspinat, konfitiert  
Knoblauch, Schweinefleischjus

470 Kč

#### Wildbretgulasch

Hirschdrücken filet, geröstetes Kastanienpüree  
Ruben, Preiselbeeren

470 Kč

#### Entenkeule „Barbera“

Enten confit, Rotkohl, Karlsbader Knödel,  
Borettane-Zwiebel

470 Kč

#### Hühnerbrust „na Paprice“

Gerostete Pfeffersauce, Paprika-Tapenade,  
Gnocchi, Paprika-Spaghetti

470 Kč

#### Zander ballotine

S Beluga-Linsen, Zucchini, Kaviar, beurre blanc

470 Kč

### ☞ DESSERT ☞

#### Mohnknödel, Crème de Marrons

220 Kč

#### Crème brûlée

190 Kč

#### Hausgemachter Apfelstrudel mit Eis

190 Kč

#### Variationen von gereiftem Käse und Salami

490 Kč