

MASA

Hovězí nízká roštěná

100gr./ 179,-

Maso pochází ze zadní hřbetní části, hodí se skvěle na roastbeef.

Telecí pavouček

100gr./ 139,-

Telecí pavouček je seříznutý plátek z křížové kosti, který připomíná tvar pavučiny. Maso je velmi křehké a šťavnaté.

Jehněčí kotletky / hřebínek

100gr./ 184,-

Sval pod hřbetem s nejemnějším a krátkým masem

RYBY

Kambala

100gr./ 155,-

Kambala patří do řádu platýsů a podobně jako například mořský jazyk či halibut se vyznačuje pevným bílým masem a je ceněná pro svoji delikátní chuť. Její kvality vyzdvihovali už staří Římané, kteří kambalu pojmenovali jako „královna ryb“

Mořský vlk

100gr./ 145,-

Jeho maso je bílé a pevné, velice jemné s typickým aroma

Smuha královská

100gr./ 128,-

Maso je křehké, s jemným aroma. Je rozšířená od jihu Norska až po Kongo.

* Celkovou cenu a váhu Vám sdělí obsluha

DOPORUČENÉ OMÁČKY 58,-

DEMI GLACE

CHILLI

MARSALA

HŘÍBKOVÁ

PEPŘOVÁ

SÝROVÁ

DOPORUČENÉ ÚPRAVY 87,-

V SOLNÉ KRUSTĚ

NA BYLINKÁCH

S KAPARY, OLIVAMI A CHERRY RAJČATY

NA PŘÍLOHY K MASU A RYBÁM SE ZEPTĚJTE NAŠÍ
OBSLUHY

Seznam alergenů na vyžádání u obsluhy