

# MASA

**FRA. Hovězí T-Bone steak** 100gr./ 189,-  
Kost ve tvaru písmene T spojuje část svičkové a část roštěné. Steaky s kostí lépe drží šťávu a mají výraznější chuť.

**NIZ. Telecí Tomahawk** 100gr./ 198,-  
Telecí Tomahawk je jemné, tukem prorostlé telecí maso s kostí z přední čtvrtě a proto také skvěle šťavnaté.

**NZ. Jehněčí kotletky / hřebínek** 100gr./ 215,-  
Sval pod hřbetem s nejjemnějším a krátkým masem

**SPA. Pluma Ibérico** 100gr./ 145,-  
Naše Iberjské maso pochází z rodinné firmy Coloryn.Ibérico Pluma je řez masa trojhranného tvaru.Pluma má výborné chuťové vlastnosti a díky svému umístění vyniká svojí texturou a kvalitou.

# RYBY

**FRA. Pražma královská** 100gr./ 139,-  
Pražma královská neboli doráda je menší mořská ryba, má bílé pevné maso, které se nerozpadá

**ITA. Mořský vlk** 100gr./ 139,-  
Jeho maso je bílé a pevné, velice jemné s typickým aroma

**FRA. Kambala** 100gr./ 165,-  
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“

**ITA. Štítník červený** 100gr./ 122,-

Štítník červený (Trigla lucerna, angl. red gurnard) je dravá ryba žijící v hejnech.Lahodné, pevné a chuťově jemné bílé maso obsahuje málo tuku.

\* 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

## PŘÍLOHY

Listový špenát s česnekem	98,-
Grilovaná zelenina	98,-
Pečené brambory s rozmarýnem	79,-
Domácí hranolky	79,-
Rukolový salát s cherry rajčaty	95,-

Seznam alergenů na vyžádání u obsluhy