

LEHKÝ ZAČÁTEK

Zapečený kozí sýr ve slaninovém kabátku 169,-
podávaný na toastu s fíky, medem, a rukolou

V medu, šťávě z pomerančů a zázvoru marinovaná červená řepa 138,-
podávaná na rukole s cottage sýrem a bylinkovou bagetkou

Tataráček z lososa 173,-
jemně sekaný filet, s koprem a cibulkou, ovoněný limetkami, s mořskou solí a citronovou trávou,
podávaný s balsamico redukcí a křupavými toasty

Steak Tartare z prvotřídní svíčkové 225,-
namíchaný & perfektně dochucený, dle originálního receptu s kapari, podávaný s topinkami a
česnekem

Carpaccio classico 216,-
slabounké plátky výborně marinované hovězí svíčkové, dochucené balsamico redukcí, podávané s
nakládanými olivami, Parmezánem a česnekovou bagetkou

DOMÁCÍ POLÉVKY

Silný hovězí vývar 75,-
s jemně pokrájenou zeleninou, nudlemi a domácím masovým knedlíkem

Minestrone 75,-
hustá zeleninová polévka z rajčat, fazolí, cibule, celeru, mrkve
parmezánový toast

Gulášová polévka z hovězí roštěné 114,-
podávaná v chlebovém bochníčku, s plátkem křupavé slaniny

TĚSTOVINY

Linguine Bolognese 195,-
těstoviny s domácím masovým ragů z hovězí roštěné, s Parmezánem

Linguine Aglio Olio e Peperoncino 224,-
na porci výtečného domácího Carpaccio classico podávané těstoviny s opečenou šalotkou,
česnekem, chilli papričkou, snítkou rozmarýnu a Parmezánem

Lasagne Bakchus 232,-
široké těstoviny s domácím masovým ragů a smetanou, zapečené Parmezánem

RYBY & MOŘSKÉ PLODY

Čerstvý pstruh ze sádek v Chlumci nad Cidlinou 299,-
grilovaný s plátky citronů, a tymiánem na másle, podávaný s vařenými brambůrky

Grilovaný filet z lososa 342,-
podávaný s restovanou mrkví a hráškovými lusky se smetanovou omáčkou s koprem a vařenými
brambory

ZELENINOVÉ SALÁTY

Bakchus salát 325,-

tygří krevety grilované na estragonu, rozmarýnu a česneku podávané na mixu trhaných listových salátů s fiky a balzamico dresingem, nakládanými liškami a křupavými toasty

Letní salát 282,-

mix rukoly a listového salátu s grilovanou cuketou, granátovým jablkem a zapečeným kozím sýrem ve slanině, s dresingem z olivového oleje, citronové šťávy, javorového sirupu a máty

Caesar salát s grilovanými krůtími prsíčky 224,-

Římský a ledový salát s vajíčkem, česnekem, dresinkem z ančoviček, citronem a Parmezánem, s krutonky z bílého pečiva

Přílohový Petit salát 95,-

výběr trhaných listových salátů s dýňovým olejem, opraženými dýňovými semínky a sýrem Pecorino

GRILL

Grilované kuřecí paličky 215,-

marinované ve šťávě z limetek s česnekem, medem a citronovou trávou

Krůtí prsíčko pečené na šalvěji s máslem 216,-

s grilovanou cuketou a cherry rajčátky

Chef's tip: bylinková bagetka

Špízky z vepřové panenky a hovězí svíčkové 299,-

pečené s jarní cibulkou, sezamem a Teriyaki omáčkou - ze sladkého rýžového vína Mirin, sójové omáčky a medu

Chef's tip: česneková bagetka

300g Grilovaná vepřová krkovice 195,-

marinovaná v pestu z medvědího česneku, s opečenými čerstvými žampiony a cibulkou

Chef's tip: šťouchané brambory s cibulí a slaninou

200g Panenka Aglio & Olio 235,-

špikovaná fefronkou, grilovaná dorůžova na olivovém oleji s česnekem, podávaná se zelenými fazolkami

Chef's tip: Brambory ve slupce, s česnekovou smetanou

700g s.k. Marinovaná vepřová žebra pečená přes noc 301,-

podávaná s hořčicí, křenem a rozpečeným česnekovým bochníčkem

300g Rib-eye steak 461,-

šťavnatý steak z vysokého hovězího roštěnce, s typickým pruhem tuku uprostřed, podávaný se třemi studenými dipy a pepřem

Chef's tip: Česnekové bagetky

200g Pfeffersteak 394,-

parádní pepřový steak z nejlepší hovězí svíčkové, podávaný s omáčkou s brandy, zeleného pepře a smetany

Chef's tip: Brambory ve slupce, s česnekovou smetanou

¼ kg Matambre – „Zabiják hladu“ 325,-

Rumpsteak podávaný na zeleninové hromadě z grilované papriky, kukuřičného klasu a cuketou, s
česnekovým dipem

Chef's tip: Česnekové bagetky

¼ kg Striploin steak 345,-

také New York Strip - steak z nízkého roštěnce

grilovaný na olivovém oleji, čerstvém tymiánu a česneku,

podávaný na rozpálené pánvi

Chef's tip: Česnekové bagetky

Špindler guláš 344,-

připravený na minutku, z prvotřídní hovězí svíčkové s čerstvými žampiony, cibulkou, červeným
vínem a brusinkami, podávaný s domácím Karlovarským knedlíkem

OPRAVDU PLNÝ STŮL

500g **Chateaubriand Hennessy** 1.001,-

šťavnaté řezy té nejlepší byčí svíčkové, podávané v rozpáleném pekáčku s grilovanými cherry
rajčátky a cuketou, se smetanovou omáčkou z Hennessy, a steakovými hranolky – široké, se
slupkou

650g **Mix Grill** pro 2 osoby

šťavnatý rumpsteak, vepřová panenka dorůžova a krutí prsíčko ve slanině, vše podávané s
grilovaným česnekem v horkém pekáčku, se zeleninou na olivovém oleji a drceném pepři

Chef's tip: Brambory ve slupce, s česnekovou smetanou

Mix Grill pro 3 osoby 990,-

Mix Grill pro 4 osoby 1.320,-

NA OBJEDNÁVKU VÁM NEJDŘÍVE NA ZÍTŘEK PŘIPRAVÍME:

1000g **Tomahawk steak** 1.234,-

krátce marinovaný ve směsi rozmarýnu s tymiánem, se solí, olivovým olejem a česnekem,
podávaný s omáčkou Teriyaki z medu, sójové omáčky, chilli a kůry limetky,

k tomu česnekové a bylinkové bagetky

*Tomahawk steak je řez hovězího ribeye s kostí - žebrem, který má přibližně čtyři centimetry a váží
přes 1 kg. Steak s dlouhou kostí připomíná jednoruční sekeru*

PŘÍLOHY

Grilovaná zelenina - paprika, kukuřičný klas, cibule a cuketa 88,-

Šťouchané kerkonošské bandory – brambory s opečenou slaninou a cibulí 49,-

Česneková bagetka 45,-

Celozrná bylinková bagetka 45,-

Brambory ve slupce, s česnekovou smetanou 55,-

Pyré z brambor a bazalkového pesta s česnekem 55,-

Kukuřičný klas s máslem 88,-

Smažené bramborové hranolky 55,-

Bramborové rösti 49,-

Dresink, dip, omáčka 30,-

DESERTY & ZMRZLINA

Domácí crumble s pečenými jablky 115,-
desert z jablek, ovesných vloček, třtinového cukru, másla a skořice,
podávaný se skořicovou zmrzlinou

Šťouchané čerstvé jahody 145,-
se smetanou

Domácí čokoládový dortík 128,-
se šlehačkou, s podílem 72% kakaa v čokoládě

Letní mix sorbetů 87,-

Monte Vaniglia 142,-
hrouda vanilkové zmrzliny s křupavými karamelovými mandlemi, čerstvým ovocem a šlehačkou

K VÍNU NABÍZÍME...

150g Sýrové prkénko 268,-
výběr českých sýrů s olivami, čerstvým ovocem, máslem a pečivem

100g Nakládané olivy 65,-

100g Pražené mandle 72,-

Poloviční porce vybraných jídel nabízíme za 70% ceny
Doporučené přílohy „Chef's tip:“ nejsou započítány v ceně
Seznam alergenů obsažených v pokrmech Vám na vyžádání rádi předložíme

na samostatný A4 papír – jen česky a anglicky – ne do jídelního lístku!!!

DĚTSKÁ JÍDLA

Hovězí vývar se zeleninou 45,-

Grilovaný domácí karbanátek z lososa bez cibule s bramborovou kaší 135,-

Boloňské špagety se sýrem 110,-

Grilované přírodní krůtí prsíčko, hranolky 115,-