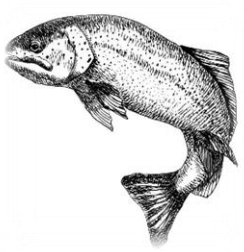


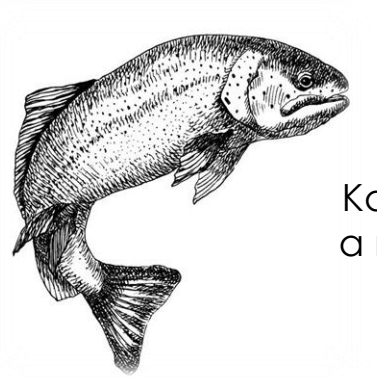
Rybí speciality / *Fish Specialities*

12.10.2026 – 9.11.2026

Studený předkrm / *Cold Starter*

Uzený sumec na máslové briošce s křenovým krémem
a nakládanou zeleninkou

Smoked catfish on a buttery brioche with horseradish cream
and pickled vegetables
189 Kč



Teplý předkrm / *Warm Starter*

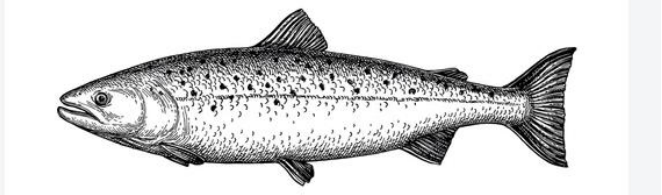
Kapří hranolky s koprovou majonézou
a nakládanými okurkami s pomeranči

Crispy carp strips with dill mayonnaise
and pickled cucumbers with orange
189 Kč

Hlavní chod / *Main Course*

Čerstvá ryba dle denní nabídky s pyré z pečené dýně hokaido,
marinované lišky a máslem se šalvějí

Fish of the day with roasted Hokkaido pumpkin purée,
marinated chanterelles and sage butter
259 Kč

K rybím specialitám doporučujeme italské víno Pinot Grigio, jehož ovocné tóny a příjemná kyselinka harmonicky ladí s chutí rybích pokrmů.

We recommend the Italian Pinot Grigio to accompany our fish specialities.
Its fruity notes and refreshing acidity complement the delicate flavours
of the fish dishes beautifully.