


TREZOR ŠPORK


PŘEDKRMY

Zahrádka z mladé zeleniny 360 
| bramborová pěna | hlína z našeho chleba |
| pampeliškový dresink | mrkvová zmrzlina


Telecí tatarák z české farmy 390
| consommé | šťovík | sušený žloutek |
| houby na kyselo | máslová houska

Maďarská Foie gras 490
| jahoda | rebarbora | zmrzlina | pěna z dezertního vlašáku

Telecí brzlík 460
| mělnický bílý chřest | hrášek | fava fazole |
| omáčka z levandule

Šneci na červeném víně 390 
| bílková sedlina | medvědí česnek | pyrě z bílého chřestu

HLAVNÍ CHODY

Pošírovaný candát 690 
| knedlíček | plněný cuketový květ | artyčok |
| jikry z lososopstruha | máslová omáčka


Jehně 640
| hřbet & ramínko | levandule | mladá zelenina |
| bramborové pyrě s medvědím česnekem

Celá kachna stařená na seně 690
| prso | stehno | foie gras | srdce | ricottové noky |
| červené zelí | pomerančová omáčka

Hovězí Sirloin z české farmy 790
| plněná kobliha | zelený chřest |
| konfitovaná brambora v hovězím loji

Bramborové taštičky & kačenky 490
| ryzlink omáčka | chřest | horský sýr

SÝRY A DEZERTY

Selekce sýrů z Bio Farmy Krasolesí 270 
| rajčatová marmeláda | semínkové kreky | ořechy

Máslové buchtičky | vanilkový krém | jahody 210 
| jahodový tatarák | zmrzlina z buchtíček

bezlepkové: 

vegetariánské: 

pepřime výhradně s




MAREK FICHTNER
executive chef

FRANTIŠEK
HRDINA
Head chef

TREZOR ŠPORK


STARTERS

Baby vegetable garden 360 
| potato foam | our bread clay | dandelion dressing |
| carrot ice cream


Veal tartare from local farm 390
| consommé | sorrel | dried egg yolk |
| pickled mushrooms | butter roll

Hungarian Foie gras 490
| strawberries | rhubarb | ice cream | dessert wine foam

Veal sweetbread 460
| white asparagus from Mělník area | peas |
| fava beans | lavender sauce

Snails with red wine 390 
| egg royale | wild garlic | white asparagus pureé

MAIN COURSES

Poached pike perch 690 
| dumpling | stuffed zucchini blossom | artichoke |
| salmon trout roe | butter sauce

Lamb 640
| loin & shoulder | lavender | spring vegetables |
| potato pureé with wild garlic


Hay aged whole duck 690
| breast | thigh | foie gras | heart | ricotta gnocchi |
| red cabbage | orange sauce

Beef Sirloin from local farm 790
| filled doughnut | green asparagus |
| potato confit in beef tallow

Potato patty & early false morel 490
| Riesling sauce | asparagus | mountain cheese

CHEESE AND DESSERTS

Cheese selection from Krasolesí Bio Farm 270 
| tomato marmelade | seed crackers | nuts

Butter buns | vanilla sauce | strawberries 210 
| strawberry tartare | butter bun ice cream

gluten free: 

vegetarian: 

we pepper exclusively with



MAREK FICHTNER
executive chef

FRANTIŠEK
HRDINA
Head chef