









TREZOR ŠPORK

TREZOROVÉ MENU Marka Fichtnera



PŘEDKRMY

- Telecí brzlík 390 
| stříbrná cibulka | bílá cibule | karamel | telecí jus |
| nakládané ořechy |
- Risotto s Perigordským černým lanýžem 390  
| konfitovaný žloutek | Parmigiano Reggiano |
- Šneci 320 
| omáčka Bourguignon | parmská šunka | korálovec ježatý |
- Gravlax z makrely 320
| bílá ředkev | citronové pyré | cizrna | mandarinka |
- Jelení tatarák 330
| ořechová majonéza | Crème fraîche | řepa | kaštanový chléb |
- Fermentovaná zelenina 220  
| barevná mrkev | květák | bílá ředkev | kimchi dresink |
| quinoa chipsy |

HLAVNÍ CHODY

- Filet Rossini 990 
| hovězí svíčková, Argentina | foie gras | Perigordský lanýž |
| Madeira omáčka | topinambury |
- Pstruh lososový 450 
| omáčka z podmásli | fenykl | brambory Ratté | řapíkatý celer |
- Daněk 490
| hřbet | ramínko | fermentovaná hruška | pak choi |
- Křepelka 590
| glazírovaný fík | pečená slaninová nádivka | batáty |
| víno Gamay | romanesco |
- Kachní prso stažené na seně & trhané stehno 540
| Ricottové noky | červené zelí | hořčičné semínko |
- Dýňové ravioli & mandarinka 390 
| máslová dýně | Hokaido jus | jogurtová omáčka | rukola |

SÝRY A DEZERTY

- Selekce sýrů z Bio Farmy Krasolesí 240
| rajčatová marmeláda | dýňové kreky | ořechy | lanýžový med
- Čokoládový crème caramel 195 
| chilli pekany | skořicová oplatka |
- Laskonka 195 
| pěna z vaječného likéru | ostružiny |

bezlepkové: 
vegetariánské: 





MAREK FICHTNER
executive chef



TREZOR ŠPORK

MAREK FICHTNER'S VAULT MENU



STARTERS

- Veal sweetbread 390 
| silver onion | white onion | caramel | veal jus | pickled nuts |
- Risotto with black truffle 390  
| confited egg yolk | Parmigiano Reggiano |
- Escargots 320 
| Bourguignon sauce | Parma Ham | lion's mane (Heridium) |
- Mackerel Gravlax 320
| white radish | lemon pureé | chickpeas | tangerine |
- Deer tartare 330
| nut mayonnaise | Crème fraîche | beetroot | chestnut bread |
- Fermented vegetable 220  
| colourful carrot | cauliflower | white radish | kimchi dressing |
| quinoa chips |

MAIN COURSES

- Filet Rossini 990 
| beef tenderloin, Argentina | foie gras | black truffle |
| Madeira sauce | Jerusalem artichokes |
- Salmon trout 450 
| buttermilk sauce | fennel | Ratté potatoes | celery stalks |
- Fallow deer 490
| loin | shoulder | fermented pear | pak choi |
- Quail 590
| glazed fig | baked bacon stuffing | sweet potatoes |
| Gamay wine | romanesco |
- Hay aged duck breast & confit of leg 540
| Ricotta gnocchi | red cabbage | mustard seeds |
- Pumpkin ravioli & tangerine 390 
| butternut squash | Hokaido jus | yoghurt sauce | arugula |

CHEESES AND DESSERTS

- Cheese selection from Krasolesí Bio Farm 240
| tomato marmalade | pumpkin crackers | nuts | truffle honey
- Chocolate crème caramel 195 
| chilli pecan nuts | cinnamon wafer |
- Bohemian coconut macaroon 195 
| cream of egg liquor | blackberries |

Gluten free: 
vegetarian: 

MAREK FICHTNER
executive chef

