

TREZOR ŠPORK


PŘEDKRMY

Marinovaná makrela 310
| Bonito majonéza | bagnet vert | granátové jablko

Pečené Foie gras 420
| kumquaty | šalotka s balsamico |
| čokoládová omáčka | brioška

Cibulová tartaletka 260 
| Comté sýr | miso | kedlubna | hořčičná semínka

Hovězí tatarák z české farmy 410
| consommé | zauzený morek | Périgordský lanýž |
| houby na kyselo | máslová houska

Korálovec ježatý 330 
| majoránková omáčka | Shitake pyré |
| kroupová kroketa s Taleggio



HLAVNÍ CHODY

Pstruh lososovitý 480 
| omáčka z podmáslí | kedlubna | Duchess brambory


Daněk 490
| hřbet | Pithivier s ragů | čekanka | brusinky

Celá kachna stařená na seně 590
| prso | stehno | foie gras | srdce | ricottové noky |
| červené zelí | Grand marnier omáčka



Hovězí Sirloin & líčko 690
| plněná kobliha | topinambury | omáčka Bordelaise

Celer v popelu 440  
| červené hrozno | tymiánová pěna | červené víno |
| makadamové ořechy

SÝRY A DEZERTY

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

Cheesecake 210 
| jablečný sorbet | med | pekanové ořechy

bezlepkové: 
vegetariánské: 

pepříme výhradně s



MAREK FICHTNER
executive chef


FRANTIŠEK HRDINA
Head chef

TREZOR ŠPORK


STARTERS

Marinated mackerel 310
| Bonito mayonnaise | bagnet vert | pomegranate

Pan fried Foie gras 420
| kumquats | shallot with balsamico |
| chocolate sauce | brioche

Onion tartlette 260 
| Comté | miso | kohlrabi | mustard seeds

Beef tartare from czech farm 410
| consommé | smoked marrow | Périgord truffle |
| pickled mushrooms | butter roll

Lion's mane (Hericium) 330 
| marjoram sauce | Shitake puree |
| barley croquette with Taleggio



MAIN COURSES

Salmon trout 480 
| buttermilk sauce | kohlrabi | Duchess potatoes


Fallow deer 490
| loin | Pithivier with ragout | endive | cranberries

Hay aged duck 590
| breast | leg | foie gras | ricotta gnocchi |
| red cabbage | Grand marnier sauce



Beef Sirloin & cheek 690
| filled donut | Jerusalem artichokes | Bordelaise sauce

Celery in embers-salty crust 440  
| red grapes | thyme foam | red wine |
| macadamia nuts

CHEESE AND DESSERTS

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

Cheesecake 210 
| apple sorbet | honey | pecans

gluten free: 
vegetarian: 

we pepper exclusively with



MAREK FICHTNER
executive chef

FRANTIŠEK HRDINA
Head chef

TREZOR ŠPORK

PŘEDKRMY

Marinovaná makrela 310
| Bonito majonéza | bagnet vert | granátové jablko

Pečené Foie gras 420
| kumquaty | šalotka s balsamico |
| čokoládová omáčka | brioška

Cibulová tartaletka 260 
| Comté sýr | miso | kedlubna | hořčičná semínka

Hovězí tatarák z české farmy 410
| consommé | zauzený morek | Périgordský lanýž |
| houby na kyselo | máslová houska

Korálovec ježatý 330 
| majoránková omáčka | Shitake pyré |
| kroupová kroketa s Taleggio



HLAVNÍ CHODY

Pstruh lososovitý 480 
| omáčka z podmáslí | kedlubna | Duchess brambory


Daněk 490
| hřbet | Pithivier s ragů | čekanka | brusinky

Celá kachna stařená na seně 590
| prso | stehno | foie gras | srdce | ricottové noky |
| červené zelí | Grand marnier omáčka



Hovězí Sirloin & líčko 690
| plněná kobliha | topinambury | omáčka Bordelaise

Celer v popelu 440  
| červené hrozno | tymiánová pěna | červené víno |
| makadamové ořechy

SÝRY A DEZERTY

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

Cheesecake 210 
| jablečný sorbet | med | pekanové ořechy

bezlepkové: 
vegetariánské: 

pepříme výhradně s



MAREK FICHTNER
executive chef

FRANTIŠEK HRDINA
Head chef

TREZOR ŠPORK


STARTERS

Marinated mackerel 310
| Bonito mayonnaise | bagnet vert | pomegranate

Pan fried Foie gras 420
| kumquats | shallot with balsamico |
| chocolate sauce | brioche

Onion tartlette 260 
| Comté | miso | kohlrabi | mustard seeds

Beef tartare from czech farm 410
| consommé | smoked marrow | Périgord truffle |
| pickled mushrooms | butter roll

Lion's mane (Hericium) 330 
| marjoram sauce | Shitake puree |
| barley croquette with Taleggio



MAIN COURSES

Salmon trout 480 
| buttermilk sauce | kohlrabi | Duchess potatoes


Fallow deer 490
| loin | Pithivier with ragout | endive | cranberries


Hay aged duck 590
| breast | leg | foie gras | ricotta gnocchi |
| red cabbage | Grand marnier sauce



Beef Sirloin & cheek 690
| filled donut | Jerusalem artichokes | Bordelaise sauce

Celery in embers-salty crust 440  
| red grapes | thyme foam | red wine |
| macadamia nuts

CHEESE AND DESSERTS

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

Cheesecake 210 
| apple sorbet | honey | pecans

gluten free: 
vegetarian: 

we pepper exclusively with



MAREK FICHTNER
executive chef

FRANTIŠEK HRDINA
Head chef