

# SEZÓNŇNÍ SEASONAL MENU 2025



## PŘEDKRM A POLÉVKA | STARTER AND SOUP

**Kuře v aspiku s červenou řepou a křenem na tartaletce** 230 CZK  
*Chicken aspik with beetroot and horseradish on a tartlette*  
Alergeny/ Allergens: 1,3,12

**Krémová polévka z medvědího česneku** 190 CZK  
*Creamy wild garlic soup*  
Alergeny/ Allergens: 1,3,7

## HLAVNÍ CHOD | MAIN COURSE

**Králičí stehno se smetanovým špenátem a nádivkou s uzeným masem** 450 CZK  
*Rabbit leg with creamy spinach and stuffing with smoked meat*  
Alergeny/ Allergens: 1,3,7,10,12

**DEZERT | DESSERT** 240 CZK  
**Vejce z belgické čokolády s kokosovo-limetkovým mousse, mangovým pyré a sečuánským pepřem**  
*Belgian chocolate Easter egg with coconut-lime mousse, mango purée, and Sichuan pepper*  
Alergeny/ Allergens: 7