








# PUGLIA

## BISTROT

### ANTIPASTO | STARTER | VORSPEISE

-  Insalata mista (trhané listy se zeleninou, calamata olivami a vinagrettem) CZK 175 | € 7.50  
*Mixed Salad (Leafy Salad, Fresh Vegetables, Calamata Olives and Vinegar)*  
*Gemischter Salat (Blattsalat, frisches Gemüse, Kalamata Oliven und Vinegar)*
- Bruschetta trio s lososem, liškami a mozzarellou CZK 275 | € 11.90  
*Trio of Bruschetta with Salmon, Chanterelles, Mozzarella*  
*Bruschetta-Trio mit Lachs, Pfifferlingen, Mozzarella*
-  Mozzarella Burrata s rajčaty a domácím citronovým olejem CZK 295 | € 12.90  
*Mozzarella Burrata with Tomatoes and Homemade Lemon Oil*  
*Mozzarella Burrata mit Tomaten und hausgemachtem Zitronenöl*
-  Variace Italských sýrů, sušené figy, dýňové chutney CZK 295 | € 12.90  
(Burrata, Gorgonzola DOC, Asiago, Caciocavallo)  
*Selection of Italian Cheese (Burrata, Gorgonzola DOS, Asiago Caciocavallo), Dried Figs, Pumpkin Chutney*  
*Italienische Käseplatte (Burrata, Gorgonzola DOS, Asiago Caciocavallo) getrocknete Feigen und Kürbis-Chutney*
- Hovězí tartar s lanýžovou majonézou, kapary a žlutou ředkvi CZK 325 | € 13.90  
*Beef Tartare with Truffle Mayonnaise, Capers and Yellow Radish*  
*Rindertatar mit Trüffel-Mayonnaise, Kapern und gelbem Radieschen*
- Carpaccio s rukolovým pestem, cherry rajčaty a hoblíčkami parmazánu CZK 345 | € 14.90  
*Carpaccio with Rocket Pesto, Cherry Tomatoes and Shaved Parmesan*  
*Carpaccio mit Rucola-Pesto, Cherry Tomaten und Parmesan*

### HLAVNÍ CHOD | MAIN COURSE | HAUPTGANG

- Kuřecí supreme s divokou brokolicí, béarskou omáčkou a pečenými batáty CZK 395 | € 16.90  
*Chicken Supreme with Wild Broccoli, Béarnaise Sauce and Baked Sweet Potatoes*  
*Hähnchen-Suprême mit wildem Brokkoli, Béarnaise-Sauce und gebackenen Bataten*
-  Kotleta z vepřového Ibericas česnekovo-rozmarýnovou omáčkou a pečenými tyrolskými bramborami CZK 425 | € 18.50  
*Iberico Pork Cutlet with Garlic Rosemary Sauce and Baked Tyrolean Potatoes*  
*Kotelett vom Iberico Schwein mit Knoblauch-Rosmarin Sauce und gebackenen Tiroler-Kartoffeln*
-  Steak z lososa s grilovaným Pak Choi, sladko-kyselou čochkou CZK 495 | € 21.50  
*Salmon Steak with Grilled Pak Choi and Sweet and Sour Beluga Lentils*  
*Lachsfilet mit gegrilltem Pak Choi und Süss-Sauren Belugalinsen*
-  Sirloin steak stařený 30 dní s pepřovou omáčkou, glazovaná karotka, hranolky CZK 595 | € 41.50  
*30 day Aged Sirloin Steak with Pepper Sauce and Side Dish of your Choice*  
*30-Tage trocken gereiftes Beefsteak mit Pfeffersauce und Beilage nach Ihrem Wunsch*
-  Tomahawk steak stařený 60 dní s glazovanou karotkou, pečenými toskánskými bramborami, chimichurri a omáčkou z červeného vína (pro 2 osoby) CZK 2200 | € 95.50  
*60 day aged Tomahawk Steak for 2 with Glazed Carrot and Baked Tuscany Potatoes, Chimichurri and Red Wine Sauce*  
*60-Tage trocken gereiftes Tomahawk-Steak für 2 mit glasierten Karotten, gebackenen toskanischen Kartoffeln, Chimichurri und Rotwein Sauce.*






- Aperitivo pro 2 osoby (pečený lilek s cuketou, serrano šunka, parmazán, olivy a burrata) CZK 545 | € 23.50  
*Charcuterie for 2 (Baked Aubergine with Courgette, Serrano Ham, Parmesan, Burrata, Olives)*  
*Kalte Platte für 2 (gebackene Auberginen mit Zucchini, Serrano Schinken, Parmesan, Burrata und Oliven)*



### POLÉVKA | SOUP | SUPPE

-  Zuppa di Toscana CZK 125 | € 5.50  
*Tuscan Soup | Toskanische Suppe*
-  Sardinská polévka s plody moře CZK 325 | € 13.90  
*Sardinian Sea Food Soup | Sardische Meeresfrüchte-Suppe*

### PASTA FRESCA


-  Spaghetti pomodoro se straciatella mozzarellou CZK 285 | € 12.50  
*Spaghetti with Tomatoes and Straciatella di Mozzarella*  
*Spaghetti mit Tomaten und Straciatella di Mozzarella*
- Spaghetti Carbonara s guanciale a pecorinem CZK 345 | € 14.90  
*Spaghetti Carbonara with Guanciale and Pecorino*  
*Spaghetti Carbonara mit Guanciale und Pecorino*
-  Risotto s pravými liškami a parmazánem CZK 365 | € 15.90  
*Chanterelles Risotto with Parmesan*  
*Pfifferling-Risotto mit Parmesan*
-  Orecchiette al ragù +30° fonduta di Pecorino romano CZK 395 | € 16.90  
*30°C Fonduta di Pecorino Romano Ragout with Orecchiette*  
*30°C Fonduta di Pecorino Romano Ragout mit Orecchiette*
- Risotto Aglio Olio s grilovanými garnáty CZK 495 | € 21.50  
*Aglio e Olio Risotto with Grilled Prawns*  
*Aglio e Olio Risotto mit gegrillten Garnele*

### PINSA ROMANA

-  Pinsa Margherita CZK 295 | € 12.90
- Pinsa Picante CZK 295 | € 12.90
-  Pinsa Tre Formaggi (Gorgonzola, Parmesan, Straciatella di Mozzarella) CZK 335 | € 14.50
- Pinsa Prosciutto CZK 345 | € 14.50




### MICHELIN MENU BY ANGELO SABATELLI



- Papardelle Caccio e pepe s pěti druhy pepřů a fava fazolemi CZK 195 | € 8.50  
*Parpadelle Cacio e Pepe with 5 Peppers and Fava Beans*  
*Parpadelle Cacio e Pepe mit 5 Pfeffer-Mischung und Fava-Bohnen*
- Telecí líčka s celerovým pyrém a omáčkou z červeného vína CZK 575 | € 24.90  
*Veal Cheeks with Celeriac Purée and Red Wine Sauce*  
*Kalbsbäckchen mit Selleriepüree und Rotwein Sauce*
- Panna Cotta Angelo s citrusy a maracujou CZK 225 | € 9.90  
*Panna Cotta Angelo with Citrus and Passion Fruit*  
*Panna Cotta Angelo mit Zitrusfrüchten und Maracuja*
- Tříchodové menu | 3 Course Menu  CZK 955 | € 41.50

### DEZERTY | DESSERT | DESSERT

- Čokoládový Fondant s hruškovým sorbetem CZK 195 | € 8.50  
*Chocolate Fondant with Pear Sorbet*  
*Schokoladenfondant mit Birnensorbet*
- Tiramisù Puglia CZK 225 | € 9.90

-  Bezlepkové / Gluten free
-  Vegetariánské / Vegetarian
-  Doporučení šéfkuchaře / Chef's choice