

GRILLED DRY-AGED MEAT AND FISH

DRY-AGED MEAT *Carne stagionata*

Rib Eye / <i>Rib Eye</i>	100 g / 295
Beef fillet / <i>Filetto di manzo</i>	100 g / 315

GRILLED FISH FOR 2 PERSON *Pesce alla griglia per 2 persone*

Sea bass / <i>Branzino</i> 2	1 650
Sea Bream / <i>Orata</i> 2	1 650

SIDE DISHES *Contorni*

Grilled vegetables / <i>Verdure grigliate</i>	95
Roasted potatoes / <i>Patate al forno</i>	85
Mixed vegetable salad / <i>Insalata di verdure miste</i>	95
Mashed potatoes / <i>Purè di patate</i> 7	85

SAUCES *Salse per la carne*

Truffle sauce / <i>Tartufo</i> 9, 12	75
Pepper sauce / <i>Pepe</i> 9, 12	75

DESSERTS *Dolci*

Selection of desserts to choose from our counter
Una selezione di dolci vi aspetta in vetrina

ALLERGENS / ALLERGENI

1. Cereals containing gluten / *Cereali contenenti glutine*
 2. Crustaceans / *Crostacei*
 3. Eggs / *Uova*
 4. Fish / *Pesce*
 5. Peanuts / *Arachidi*
 6. Soy / *Soia*
 7. Milk / *Latte*
 8. Nuts / *Noci*
 9. Celery / *Sedano*
 10. Mustard / *Senape*
 11. Sesame seeds / *Semi di sesamo*
 12. Sulfur dioxide and sulphites / *Anidride solforosa e solfiti*
 13. Lupines / *Lupini*
 14. Mollusks / *Molluschi*
-

Service charge of 10 % will be added to the final bill for groups of 10 and more people. All prices are in CZK including VAT.

LA BOTTEGA

Oaks Deli Bistro

MENU



MENU

BREAKFAST

Colazione

Eggs Benedict with cotto ham <i>Uova alla Benedict con prosciutto cotto</i> 1, 7	225
Poached eggs in tomato sauce with truffle burrata <i>Uovo in camicia al sugo di pomodoro con burrata al tartufo</i> 1, 7, 8	220
Omelette with cotto ham, Asiago cheese and rocket <i>Omelette con prosciutto cotto, Asiago e rucola</i> 1, 7	195
Bruschetta with ricotta, semi-dried tomatoes and chia seeds <i>Bruschetta con ricotta, pomodorini semi-dry e semi di chia</i> 1, 7, 10	185

PIZZA

Pizza with spicy Spianata Calabra salami, rocket <i>Pizza con spianata calabra, rucola</i> 1, 7	245
Pizza Margherita Bufalina <i>Pizza Margherita Bufalina</i> 1, 7	210
Pizza with gorgonzola, pecorino, mozzarella <i>Pizza con gongonzola, pecorino, mozzarella</i> 1, 7	235
Pizza with San Marzano tomato sauce and cotto ham <i>Pizza con salsa di pomodoro San Marzano e prosciutto cotto</i> 1, 7	235

MOZZARELLA BAR

Aged prosciutto with mozzarella and cherry tomatoes <i>Prosciutto, mozzarella e pomodorini</i> 7	325
Eggplant caponata with cinnamon, parsley and burrata <i>Caponata di melanzane con cannella, prezzemolo e burrata</i> 3, 7	295
Caprese salad with basil pesto <i>Caprese e pesto di basilico</i> 7	245
Grilled vegetable salad with smoked scarmoza and herb gremolata sauce <i>Vegetali grigliate con scarmoza affumicata e salsa gremolata</i> 7	255
Focaccia with guacamole and roasted Argentinian prawns <i>Focaccia con avocado e gamberoni argentini al forno</i> 2, 7	375

MENU

STARTERS AND SOUPS

Zuppa e antipasto

Strong beef ribs broth, raviolo with ricotta and parsley oil <i>Brodo ristretto di manzo, raviolo con ricotta e olio al prezzemolo</i> 9	120
Beef carpaccio, chive mayonnaise and marinated shiitake mushrooms <i>Carpaccio di manzo, maionese all'erba cipollina e funghi shitake</i> 3, 7	310
Scallops with panzanella, burnt tomatoes, pomelo, purple cauliflower and yellow beetroot <i>Cappesante con panzanella, pomodori scottati, pomelo, cavolfiore viola e rapa gialla</i> 1, 3, 7, 14	329
Prawn tartare, robiola cream, radicchio tardivo and chips of white quinoa <i>Tartare di gamberoni, crema di robiola, radicchio tardivo e chips di quinoa bianca</i> 1, 3, 4	345
Board of assorted cheeses / salami <i>Tagliere di formaggi / salami</i> 1, 7, 8	by weight al peso 325

SALADS

Insalate

Grilled baby gem salad, aioli, pickled lemon and beef brisket <i>Insalata di baby gem alla griglia, salsa aioli, pickle di limoni e petto di manzo</i> 3	255
Salad with grilled prawns and baked Jerusalem artichokes <i>Insalata con gamberoni ai ferri e topinambur al forno</i> 2, 7	350

PASTA AND RISOTTO

Pasta e risotto

Fusilli with confit codfish, wild broccoli and Pecorino Romano <i>Fusilli con merluzzo confit, broccoli selvatici e pecorino romano</i> 1, 3, 7	325
Pumpkin risotto, burnt guanciale and balsamic reduction <i>Risotto di zucca, guanciale croccante e riduzione di balsamico</i> 7, 12	315
Ravioli stuffed with beef meat, beetroot sauce, marinated radish and demi-glace sauce <i>Ravioli con carne di manzo, salsa di rapa rossa, ravanelli marinati e demi-glace</i> 1, 3, 7, 12	285

MAIN COURSES

Secondi

Roasted octopus with chickpeas, semi-dried cherry tomatoes, savoy cabbage and Cardinal sauce <i>Polpo arrosto con ceci, pomodori semi-dry, verza e salsa Cardinale</i> 2, 7	375
Slow roasted top blade with flamed cabbage, marinated white onions and salsify pure <i>Spalla di manzo preparata a cottura lenta con cavolo flambé, cipolline sott'aceto e puré di scorzanera</i> 1, 9, 12	385
Poached breast of guinea fowl, pumpkin puree with white truffles, Brussels sprouts and chestnut sauce <i>Petto di faraona in camicia, puré di zucca al tartufo bianco, cavoletti di Bruxelles e salsa di castagne</i> 7, 9, 12	395