

GRILLED DRY-AGED MEAT AND FISH

DRY-AGED MEAT *Carne stagionata*

Rib Eye / <i>Rib Eye</i>	100 g / 265
Beef fillet / <i>Filetto di manzo</i>	100 g / 295

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

Sea bass / <i>Branzino</i>	1 450
Sea Bream / <i>Orata</i>	1 450

SIDE DISHES *Contorni*

Grilled seasonal vegetables / <i>Verdure di stagione grigliati</i>	95
Baked Grenaille potatoes / <i>Grenaille di patate al forno</i>	85
Mixed vegetable salad / <i>Insalata di verdure miste</i>	95
Mashed potatoes / <i>Crema di patate al burro</i>	75

SAUCES *Salse per la carne*

Truffle sauce / <i>Tartufo</i>	75
Pepper sauce / <i>Pepe</i>	75

DESSERTS *Dolci*

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

LA BOTTEGA

Oaks Deli Bistro

MENU

*The menu with labeled allergens is available upon request of the staff.
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.*

MENU

Served with crispy fries or salad at your choice
Servito con patatine croccanti o insalata a scelta

SANDWICHES

Panini

Prosciutto di Parma sandwich, mozzarella di bufala and pesto Genovese 255
Panino al prosciutto di Parma, mozzarella di bufala e pesto

Sandwich with grilled beef flank steak, sautéed mushrooms 285
and aged cheddar cheese
Panino e bistecca, funghi saltati e formaggio cheddar

PINSA

Porcini mushrooms and prosciutto cotto Gran Biscotto 215
Funghi porcini e prosciutto cotto "Gran Biscotto"

Margherita Bufalina 190
Margherita Bufalina

Burrata and Sicilian prawns 275
Burrata e gamberi siciliani

Spicy salami 'Nduja 195
Salame piccante 'Nduja

Grilled vegetables 250
Verdure grigliate

MOZZARELLA BAR

Bari's prosciutto with mozzarella and cherry tomatoes 315
Prosciutto, mozzarella e pomodorini

Smoked scamorza cheese with grilled asparagus and hard-boiled egg 295
Scamorza grigliata con asparagi e uova sode

Salad Caprese with basil pesto 195
Caprese e pesto di basilico

Grilled vegetable salad with smoked mozzarella and gremolata sauce 245
Vegetali grigliate con mozzarella affumicata e salsa gremolata

Prawn salad with baby mozzarella, sun-dried tomatoes 350
and Taggiasca olives
Insalata di gamberi, mozzarella e, pomodori secchi e olive Taggiasche

MENU

STARTERS AND SOUPS

Zuppa e antipasto

Strong chicken broth with shredded chicken and vegetables 120
Ristretto di brodo di pollo con filetti di pollo e verdure

Beef carpaccio with parmesan shaves and rocket 295
Carpaccio di manzo con parmigiano e rucola

Smoked beef brisket with pickled red onion and grilled artichokes 255
Punta di manzo affumicato con sottaceti e carciofi i grigliati

Sea bass tartare with lemon marmalade and garlic mayonnaise 285
Tartara di branzino con marmellata al limone e maionese all' aglio

Board of assorted cheeses / salami by weight 295
Tagliere di formaggi / salami al peso

SALADS

Insalate

Salad Niçoise with marinated tuna, green beans and quail egg 255
Insalata Nicoise con tonno fresco marinato, fagiolini e uovo di quaglia

Grilled prawns salad with avocado and Enoki mushrooms 340
Gamberoni grigliati con avocado e funghi Enoki

PASTA AND RISOTTO

Pasta e risotto

Rigatoni Mancini s chřestem a sýrem pecorino Romano 275
Rigatoni Mancini, asparagi e pecorino Romano

Seafood risotto with rhubarb sauté 315
Risotto ai frutti di mare e rabarbaro

Agnolotti del Plin, butter and sage sauce 255
Agnolotti del plin, burro e salvia

MAIN COURSES

Secondi

Whole roasted boneless chicken with Grenaille potatoes 295
and fermented vegetables
Pollo disossato alla griglia con patate novelle e vegetali fermentati

Braised beef cheek with mix of roasted spring vegetables 325
and mashed potatoes
Guancia di vitello brasata con vegetali di stagione grigliati e purea di patate

Marinated black cod with spinach, smoked almonds and carrot purée 415
Merluzzo nero marinato con spinaci, mandorle affumicate e crema di carote