

GRILLED DRY-AGED STEAKS AND FISH

DRY-AGED STEAKS

Carne stagionata

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

GRILLED FISH

Pesce alla griglia

Selection of fish according to the current offer
Selezione di pesce secondo l'offerta attuale

SIDE DISHES

Contorni

Grilled vegetables / <i>Verdure grigliate</i>	95
Grenaille potatoes / <i>Patate grenaille</i>	85
Mixed vegetable salad / <i>Insalata di verdure miste</i>	95
Mashed potatoes / <i>Purè di patate</i>	85

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

BREAKFAST

Colazione

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

PIZZA

Pizza Margherita Bufalina <i>Pizza Margherita Bufalina</i>	210
Pizza with spicy Spianata Calabria salami, rocket <i>Pizza con spianata calabra, rucola</i>	245
Pizza with gorgonzola, pecorino, mozzarella <i>Pizza con gongonzola, pecorino, mozzarella</i>	235
Pizza with creme fraiche and cotto ham <i>Pizza con creme fraiche e prosciutto cotto</i>	250

MOZZARELLA BAR

Matured prosciutto with mozzarella and cherry tomatoes <i>Prosciutto crudo, mozzarella e pomodorini ciliegini</i>	325
Tomato tartar from three types of tomatoes with fresh burrata <i>Tartara di tre tipi di pomodoro con burrata fresca</i>	315
Melon caprese with tomatoes, Parma ham and ciliegine mozzarella <i>Caprese di melone con pomodori, prosciutto di Parma e mozzarelle ciliegine</i>	245
Focaccia with avocado guacamole and baked shrimp <i>Focaccia con guacamole di avocado e gamberi al forno</i>	375

SALADS

Insalate

Salad with fregola sarda with grilled artichokes, sun-dried tomatoes, tagiasca olives, capers and dressing of San Marzano tomatoes <i>Insalata con fregola sarda, carciofi grigliati, pomodorini secchi, olive taggiasche, capperi e salsa di pomodori San Marzano 1</i>	365
Octopus salad with spring onions, semi-dried cherry tomatoes and fennel dressing <i>Insalata di polpo con cipollotti, pomodori ciliegini semiseccchi e salsa di finocchio</i>	395

MENU

STARTERS AND SOUPS

Zuppa e antipasto

Beef broth with shredded beef meat, root vegetables and home made noodles <i>Brodo di carne con pezzettini di manzo, ortaggi e noodles fatti in casa</i>	120
Beef carpaccio with marinated artichokes and two types of aioli sauces <i>Carpaccio di manzo con carciofi marinati e due tipi di salse aioli</i>	335
Tree types of bruschetta / <i>Tre tipi di bruschette</i>	395
Bruschetta with San Daniele ham and pickled silver onions <i>Bruschetta con prosciutto San Daniele e cipolline sottaceto</i>	
Bruschetta with marinated tomatoes, fior di latte, basil pesto and reduction of balsamico vinegar <i>Bruschetta con pomodori marinati, mozzarella fior di latte, pesto e riduzione di aceto balsamico</i>	
Bruschetta with avocado and seared prawn <i>Bruschetta con avocado e gambero</i>	
Selection of Italian hams and cheeses <i>Tagliere di affettati e formaggi italiani</i>	325
Create your own cheese and charcuterie board from Deli Grocery products <i>Crea il tuo tagliere di formaggi dell'assortimento Deli Grocery</i>	

PASTA AND RISOTTO

Pasta e risotto

Tagliolini with butter sauce and black truffle pesto <i>Tagliolini con salsa al burro e pesto di tartufo nero</i>	325
Pea risotto with roasted pancetta and pickled red onions <i>Risotto di piselli con pancetta e cipolla rossa marinata</i>	285
Spaghetti with seared prawns, root vegetables and beurre blanc sauce <i>Spaghetti con gamberi, verdura a tubero e salsa beurre blanc</i>	295

MAIN COURSES

Secondi

Grilled octopus with pea puree with mint and grape chutney <i>Polpo alla griglia con purea di piselli alla menta e mostarda d'uva</i>	495
Roasted pork pluma, cauliflower-potato puree, grilled artichokes, baked gooseberry and red wine sauce <i>Pluma di maiale arrosto, purè di cavolfiore e patate, carciofi grigliati, uva spina al forno e salsa d'uva nera</i>	445
Sautéed fillet of pike, potato confit, roasted broccoli and fennel salad <i>Filetto di luccio saltato in padella, patate confit, broccoli arrostiti e insalata di finocchio</i>	435