

# PLATO

Kuchyň intenzity  
Comfort Food

Zuzana Blochová & David Fesl

*Kuchyň intenzity* respektuje tradiční postupy přípravy jídla.

Pracuje se surovinami a produkty z ekologického a udržitelného zemědělství, pramenitou a minerální vodou především z lokálních zdrojů. Jídlo a pití je nabízeno za doporučený příspěvek ve výši 60–80 Kč za vybranou pozdní snídani a 60–100 Kč za vybrané jídlo z večerního menu.

*Cuisine of Intensities* respects traditional methods of food preparation. *Cuisine of Intensities* uses ingredients and products from organic and sustainable agriculture and spring and mineral water primarily from local sources. Food and beverages are offered for suggested contribution of 60–80 CZK for a meal selected from the brunch menu and 60–100 CZK for a meal selected from the evening menu.

Ilit Azoulay, Andrey Bogush, Roger Ballen & Asger Carlsen, Mazaccio & Drowilal, Lukáš Jasanský & Martin Polák, Joanna Piotrowska

# PLATO

Kuchyň intenzity  
Comfort Food

*SchZM*

Zuzana Blochová & David Fesl

Úterý 18/2

Tuesday 18/2

## POZDNÍ SNÍDANĚ A VEČEŘE (10:00 – 19:00)

Vývar z kořenové zeleniny, cibule a česneku s rajčatovou omáčkou a pivovarnickými kvasnicemi, ztracené vejce, dušená zelenina, nudle z fermentované pohanky

Ječmenné kroupy a fazole s tvarohem, brynzou z kravského mléka, olivovým olejem, výhonky

Salát z fermentované mrkve s minerálkou, mořskou řasou a medem, kváskový žitný nebo pohankový chléb

Pečená jablka s povidly, vlaškými ořechy, skořicí a máslem

## BRUNCH AND DINNER (10am – 7pm)

Broth from root vegetables, onion and garlic with tomato paste, brewer's yeast, poached egg, and steamed vegetables, served with fermented buckwheat noodles

Barley groats and beans with farmer's cheese, bryndza cheese from cow's milk, olive oil, and microgreens

Salad from fermented carrots with mineral water, seaweed and honey, served with sourdough rye or buckwheat bread

Baked apples with plum jam, walnuts, cinnamon, and butter

*Kuchyň intenzity* respektuje tradiční postupy přípravy jídla. Pracuje se surovinami a produkty z ekologického a udržitelného zemědělství, pramenitou a minerální vodou především z lokálních zdrojů. Jídlo a pití je nabízeno za doporučený příspěvek ve výši 60–80 Kč za vybranou pozdní snídani a 60–100 Kč za vybrané jídlo z večerního menu.

*Cuisine of Intensities* respects traditional methods of food preparation. *Cuisine of Intensities* uses ingredients and products from organic and sustainable agriculture and spring and mineral water primarily from local sources. Food and beverages are offered for suggested contribution of 60–80 CZK for a meal selected from the brunch menu and 60–100 CZK for a meal selected from the evening menu.

*SchZM* Ilit Azoulay, Andrey Bogush, Roger Ballen & Asger Carlsen, Mazaccio & Drowilal, Lukáš Jasanský & Martin Polák, Joanna Piotrowska

# PLATO

Cuisine of Intensities  
Comfort Food

*SealZM*

Zuzana Blochová & David Fesl

Středa 19/2

## POZDNÍ SNÍDANĚ (10:00 – 15:00)

Zapečené brambory se sušenými hříbky, cibulí,  
máslem a olivovým olejem, kyška

Šlehané vaječné bílky, krém z mléka,  
žloutků, vanilky a medu

## VEČEŘE (18:00 – 22:00)

Polévka z konopných semínek, cibule a pepře,  
výhonky, pohankový chléb

Dušené čerstvé a fermentované zelí na škvarkovém sádle  
v rajčatové omáčce a červeném víně s jehněčí klobásou,  
sušenými hříbky a švestkami,  
kváskový žitný nebo pohankový chléb

Knedlíčky z vařených brambor, žloutků a másla,  
omáčka ze švestkových povidel, zeleninového vývaru,  
žitného kvásku, sušených švestek, hřebíčku a skořice

Koláč z tvarohu, máku, vejce, medu a vanilky,  
horký hruškový kompot

Wednesday 19/2

## BRUNCH (10am – 3pm)

Baked potatoes with dried wild mushrooms, onion,  
butter, and olive oil, served with sour milk

Whipped egg whites with cream from milk,  
egg yolks, vanilla, and honey

## DINNER (6 – 10pm)

Soup from hemp seeds, onion and pepper with  
microgreens, served with buckwheat bread

Stewed fresh and fermented cabbage in lard,  
pork cracklings, tomato sauce, and red wine with  
lamb sausage, dried wild mushrooms and prunes,  
served with sourdough rye or buckwheat bread

Dumplings from boiled potatoes, egg yolks and butter  
with sauce from plum jam, vegetable broth, rye sourdough  
starter, prunes, cloves, and cinnamon

Cake from farmer's cheese, poppy seeds, eggs, honey,  
and vanilla, served with hot pear compote

*Kuchyně intenzity* respektuje tradiční postupy přípravy jídla. Pracuje se surovinami a produkty z ekologického a udržitelného zemědělství, pramenitou a minerální vodou především z lokálních zdrojů. Jídlo a pití je nabízeno za doporučený příspěvek ve výši 60–80 Kč za vybranou pozdní snídani a 60–100 Kč za vybrané jídlo z večerního menu.

*Cuisine of Intensities* respects traditional methods of food preparation. *Cuisine of Intensities* uses ingredients and products from organic and sustainable agriculture and spring and mineral water primarily from local sources. Food and beverages are offered for suggested contribution of 60–80 CZK for a meal selected from the brunch menu and 60–100 CZK for a meal selected from the evening menu.

*SealZM* Ilit Azoulay, Andrey Bogush, Roger Ballen & Asger Carlsen,  
Mazaccio & Drowilal, Lukáš Jasanský & Martin Polák, Joanna Piotrowska

# PLATO

Kuchyň intenzity  
Comfort Food

*SealZn*

Zuzana Blochová & David Fesl

Čtvrtek 20/2

## POZDNÍ SNÍDANĚ (10:00 – 15:00)

Ječmenné kroupy vařené s mákem, červeným vínem, sušeným ovocem, vlašskými ořechy, medem a smetanou

Knedlík z fermentované pohanky s vajíčkem, výhonky, kyselá okurka

## VEČEŘE (17:00 – 19:00)

Vývar z fermentovaného zelí, kořenové zeleniny, řepy, cibule a česneku s řepným kvasem, rajčatovou omáčkou, bramborem, zakysanou smetanou a výhonky kopru, kváskový žitný nebo pohankový chléb

Kapustové závitky plněné kaší z vyklíčené pohanky, sušených hříbků a cibule, zapéčené v rajčatové omáčce s česnekem a tymiánem

Tuřínový salát s majonézou z vaječných žloutků, olivového oleje, jablečného octu, hořčice, výhonky, kváskový žitný nebo pohankový chléb

Kompot ze sušených jablek, hrušek a švestek se skořicí, kardamonem a medem

Thursday 20/2

## BRUNCH (10am – 3pm)

Barley groats cooked with poppy seeds, red wine, dried fruits, walnuts, honey, and heavy cream

Dumplings from fermented buckwheat with scrambled eggs, microgreens, served with pickled cucumber

## DINNER (5 – 7pm)

Broth from fermented cabbage, root vegetables, beets, onions, and garlic with beet kvass, tomato paste, potatoes, sour cream, and dill microgreens, served with sourdough rye or buckwheat bread

Cabbage rolls stuffed with sprouted buckwheat, dried wild mushrooms and onions baked in tomato sauce with garlic and thyme

Rutabaga salad with mayonnaise from egg yolks, olive oil, apple cider vinegar, mustard, and microgreens, served with sourdough rye or buckwheat bread

Compote from dried apples, pears and prunes with cinnamon, cardamom and honey

*Kuchyň intenzity* respektuje tradiční postupy přípravy jídla. Pracuje se surovinami a produkty z ekologického a udržitelného zemědělství, pramenitou a minerální vodou především z lokálních zdrojů. Jídlo a pití je nabízeno za doporučený příspěvek ve výši 60–80 Kč za vybranou pozdní snídani a 60–100 Kč za vybrané jídlo z večerního menu.

*Cuisine of Intensities* respects traditional methods of food preparation. *Cuisine of Intensities* uses ingredients and products from organic and sustainable agriculture and spring and mineral water primarily from local sources. Food and beverages are offered for suggested contribution of 60–80 CZK for a meal selected from the brunch menu and 60–100 CZK for a meal selected from the evening menu.

*SealZn* Ilit Azoulay, Andrey Bogush, Roger Ballen & Asger Carlsen,  
Mazaccio & Drowilal, Lukáš Jasanský & Martin Polák, Joanna Piotrowska

# PLATO

Cuisine of Intensities  
Comfort Food

*SealZn*

Zuzana Blochová & David Fesl

Pátek 21/2

## POZDNÍ SNÍDANĚ (10:00 – 15:00)

Vývar z kořenové zeleniny, cibule, česneku se strakatými fazolemi, mrkví, pivovarnické kvasnice s vlaškými ořechy a majoránkou, kváskový žitný nebo pohankový chléb

Lívanec z fermentované žitné mouky, vejce, kyšky a medu se šípkovými povidly a zakysanou smetanou

## VEČĚŘE (18:00 – 22:00)

Polévka z fermentovaného zelí, kořenové zeleniny, jablek, cibule, česneku, sušených hříbků, kváskový žitný nebo pohankový chléb

Kaše z brambor a ječmenných krup s máslem, fermentovaná zelenina

Knedlíčky z vařených brambor, žloutku, másla a strouhanky z žitného kváskového chleba plněné červenou řepou a křenem, cibulka na olivovém oleji, výhonky

Koláč z červených fazolí s jeřabinami, perníkovým kořením, vanilkou, máslem, medem a jablečným octem

*Kuchyně intenzity* respektuje tradiční postupy přípravy jídla. Pracuje se surovinami a produkty z ekologického a udržitelného zemědělství, pramenitou a minerální vodou především z lokálních zdrojů. Jídlo a pití je nabízeno za doporučený příspěvek ve výši 60–80 Kč za vybranou pozdní snídani a 60–100 Kč za vybrané jídlo z večerního menu.

Friday 21/2

## BRUNCH (10am – 3pm)

Broth from root vegetables, onions and garlic with spotted beans, carrots, brewer's yeast, walnuts, and marjoram, served with sourdough rye or buckwheat bread

Pancake from fermented rye flour, eggs, sour milk, and honey with rosehip jam and sour cream

## DINNER (6 – 10pm)

Soup from fermented cabbage, root vegetables, apples, onions, garlic, and dried wild mushrooms, served with sourdough rye or buckwheat bread

Mashed potatoes and barley groats with butter and fermented vegetables

Dumplings from boiled potatoes, egg yolks, butter, and rye sourdough breadcrumbs stuffed with beetroot and horseradish, served with onions sautéed in olive oil and microgreens

Fudge from red beans with rowanberries, gingerbread spice blend, vanilla, butter, honey, and apple cider vinegar

*Cuisine of Intensities* respects traditional methods of food preparation. *Cuisine of Intensities* uses ingredients and products from organic and sustainable agriculture and spring and mineral water primarily from local sources. Food and beverages are offered for suggested contribution of 60–80 CZK for a meal selected from the brunch menu and 60–100 CZK for a meal selected from the evening menu.

*SealZn* Ilit Azoulay, Andrey Bogush, Roger Ballen & Asger Carlsen,  
Mazaccio & Drowilal, Lukáš Jasanský & Martin Polák, Joanna Piotrowska

# PLATO

Kuchyň intenzity  
**Comfort Food**

*Schiz*

Zuzana Blochová & David Fesl

Po celý den

Served all day

## MALÁ JÍDLA

Vařená nebo dušená sezónní a kořenová zelenina  
Fermentovaná sezónní a kořenová zelenina

Kváskový žitný nebo pohankový chléb  
—se švestkovými povidly, mákem a olivovým olejem  
—se šípkovými povidly a máslem  
—s tvarohem, olivovým olejem,  
kmínem a výhonky  
—se škvarkovým sádlem a kyselou okurkou

Buchtý z fermentované špaldové mouky  
se švestkovými povidly, tvarohem nebo vlašskými ořechy

## NÁPOJE

Pramenitá voda

Jablečný mošt ředěný minerálkou

Černý a šípkový čaj, neslazený  
nebo slazený šťávou z kompotu

Filtrovaná káva

Kakao s mlékem nebo makovým mlékem,  
neslazené nebo slazené sušenou šťávou z cukrové třtiny  
Makové mléko s chrpou nebo měsíčkem a medem

Kyška

Řepný kvas

Víno

Pivo

Slivovice

## SMALL DISHES

Cooked or steamed seasonal and root vegetables  
Fermented seasonal and root vegetables

Sourdough rye or buckwheat bread  
—with plum jam, poppy seeds and olive oil  
—with rosehip jam and butter  
—with farmer's cheese, olive oil,  
caraway seeds, and microgreens  
—with lard, pork cracklings and pickled cucumber

Buns from fermented spelt flour filled  
with plum jam, farmer's cheese or walnuts

## BEVERAGES

Spring water

Apple cider diluted with mineral water

Black or rosehip tea,  
unsweetened or sweetened with compote juice

Brewed coffee

Cocoa with milk or poppy seed milk,  
unsweetened or sweetened with dried sugar cane juice  
Poppy seed milk with cornflower or pot marigold and honey

Sour milk

Beet kvass

Wine

Beer

Plum brandy