

---

**AROMI**

RISTORANTE & BISTRÒ

---

Pro skupiny osmi a více osob bude k finálnímu účtu připočítáno 12,5% service charge.

Service charge of 12,5 % will be added to the final bill for groups of 8 and more people.

---

COLAZIONE

---

# COLAZIONE GUSTOSA / VAJEČNÉ SNÍDANĚ SAVOURY START

## Omelette soffiata e misticanza <sup>3,7</sup> **175**

Vaječná omeleta, salát misticanza

Egg omellete, misticanza salad

## Uova benedettine, cioppini e salsa bernese <sup>1,3,7</sup> **185**

Vejce Benedikt, šunka, cioppini, Bearnéská omáčka

Egg Benedict, ham, cioppini, Béarnaise sauce

## Uova strapazzate, bietola saltata, trota affumicata <sup>3,4,7</sup> **195**

Míchaná vejce, uzený pstruh, zlehka opečený mangold

Scrambled eggs, sautéed Swiss chard, smoked trout

## Pancake di ricotta, yoghurt e la nostra marmellata di albicocca <sup>1,3,7</sup> **155**

Ricottový lívanec, jogurt, domácí meruňkový jam

Ricotta pancake, yoghurt, home made apricot jam

## Uovo al bicchiere, burro alle erbe e perle di tartufo <sup>3,7</sup> **155**

Vejce do skla, kořeněné máslo, lanýžové perly

Eggs cooked in a glass, spiced butter, truffle pearls

## Uovo occhio di bue, burro montato, prosciutto o pancetta <sup>3,7</sup> **165**

Pečená vejce, buere monte, šunka nebo slanina

Baked eggs, buere monte, ham or bacon

## AROMI COLAZIONE / AROMI SNÍDANĚ AROMI BREAKFAST

Un piatto a scelta dal menu delle uova, prosciutto, salame, <sup>1,3,7</sup> **245**

paté di fegato con miele e sale marino, pane, cornetto, frutta yoghurt, marmellata e burro

Jakákoliv vaječná snídane z nabídky, šunka, salám, játrová paštika s medem a mořskou solí,  
pečivo, croissant, domácí koláč, ovocný jogurt, džem, máslo

Any egg dish from breakfast menu, ham, salami, liver pâté with honey and sea salt, Italian bread,  
croissant, homemade pie, fruit yoghurt, jam, butter

**Frutta fresca 145**

Ovocný salát

Fresh fruit salad

**Porridge, noci tostate, datteri, mango <sup>1,7,8</sup> 165**

Ovesná kaše, pražené ořechy, datle, mango

Porridge, roasted nuts, dates, mango



---

MENU

---

---

ANTIPASTI

---



**Scampo alla Catalana, acqua di pomodoro e crema di cipolle di Tropea** <sup>2,14</sup> **395**

Langustíny „Catalana“, rajčatová voda, krém z cibulek Tropea  
Scampi „Catalana“, tomato water, cream of Tropea red onions

**Carpaccio di ricciola, jogurt al gin, cipollotti in agrodolce e frutto della passione** <sup>4,7</sup> **325**

Carpaccio z kranase, gin – jogurt pěna, nakládané cibulky, mučenka  
Ricciola carpaccio, gin-yoghurt foam, pickled onions, passion fruit

**Tonno scottato, animelle glassate e riduzione al vitello tonnato** <sup>3,4,9</sup> **365**

Zprudka pečený tuňák, glazírovaný brzlík, redukce z vittelo tonnato  
Seared tuna, glazed sweetbread, vitello tonnato reduction

**Uovo „occhio di bue“ al tartufo, crema di cavolfiore, midollo scottato e guanciale croccante** <sup>3,7</sup> **295**

Lanýžové vejce „Volské oko“, květákový krém, grilovaný morek, guanciale  
Truffle egg „sunny side up“, cauliflower cream, seared marrow bone, guanciale

**Rapette, bagna cauda e gelato al parmigiano** <sup>4,7</sup> **275**

Mladá řepa, bagna càuda, parmazánová zmrzlina  
Baby Beets, bagna càuda, parmesan ice cream

---

ZUPPE

---

**Ristretto di brodo di gallina, passatelli al parmigiano e spugnole ripiene di mortadella** <sup>1,3,7,9</sup> **145**

Silný slepičí vývar, parmesánové passatelli, smrži plnění mortadellou  
Traditional hen broth, parmesan passatelli, morels filled with mortadella

**Brodo di polpo, finocchio e carote bruciate e tortelli ripieni di gamberi** <sup>1,3,7,9,14</sup> **175**

Vývar z chobotnice, opálený fenykl, karotka, tortelli plněné krevetami  
Octopus broth, flamed fennel, young carrot, tortelli filled with prawns

---

PASTA

---

**Agnolotti al Plin, porcini, tartufo nero uncinato Umbro e burrata** <sup>1,3,7,9</sup> **325 / 365**

Agnolotti „Plin“, houby porcini, černé lanýže z Umbrie, burrata

Agnolotti „Plin“, penny bun mushrooms, black truffles from Umbria, burrata

**Gnocchi di ricotta, baccalá e mandorle arrostite** <sup>1,4,7,8</sup> **295 / 345**

Ricottové gnocchi, solená treska Baccalá, pražené mandle

Ricotta gnocchi, salted cod „Baccalá“, roasted almonds

**Pappardelle al ragu di fagiano e pecorino** <sup>1,3,7,9</sup> **285 / 335**

Pappardelle, ragú z bažanta, pecorino

Pappardelle with pheasant ragout, pecorino

**Risotto alla crema di mazzancolle, crocchette di merluzzo e gocce di nero di seppia** <sup>2,4,7,14</sup> **325 / 365**

Risotto s krevetami mazzancolle, krokety ze solené tresky, sépiový inkoust

Mazzancolle prawns risotto, salted cod croquettes, squid black ink

**Spaghetti „Benedetto Cavalieri“ alle cime di rapa, pane croccante alle acciughe salate** <sup>1,4</sup> **295 / 345**

Spaghetti „Benedetto Cavalieri“, divoká brokolice, křupavý chléb s ančovičkami

Spaghetti „Benedetto Cavalieri“, broccoli rabe, crispy bread with salted anchovies

---

SECONDI

---

**Sella di agnello, crema di cavolfiore, carciofi e salsa di grappa di moscato <sup>7,9</sup> 545**

Jehněčí hřbet, květákový krém, artyčoky, omáčka z grappy di moscato

Saddle of lamb, cauliflower cream, artichoke, grappa di moscato sauce

**Polipo grigliato alla crema di ceci, salsa di caviale di Keta e mozzarella di seppia <sup>4,7,14</sup> 525**

Grilovaná chobotnice, cizrnový krém, omáčka z kaviáru Keta, sepiová mozzarella

Grilled octopus, chickpea cream, Keta caviar sauce, sepia mozzarella

**Capocollo di vitello Porchetta, crema di patate e riduzione di mosto cotto <sup>7,9</sup> 425**

Dušený telecí krk „Porchetta“, šťouchané brambory, redukce z vinného moštu

Braised veal neck „Porchetta“, mashed potato, grape must reduction

**Filetto di merluzzo atlantico affumicato, ragù di fagioli cannellini, cozze e guanciale <sup>4,14</sup> 495**

Zauzená treska, ragú z bílých fazolí Cannellini, slávky, guanciale

Smoked cod, white cannellini beans ragout, mussels, guanciale

---

DOLCE

---



**Fondant al cioccolato, crema di cioccolato bianco e gelato al cocco** <sup>1,3,7,8</sup> **195**

Čokoládový fondant, omáčka z bílé čokolády, kokosová zmrzlina

Chocolate fondant, white chocolate sauce, coconut ice cream

**Ananas al forno, polvere di caramello e sorbetto di rapa gialla** <sup>7</sup> **195**

Pečený ananas, karamelový prach, sorbet ze žluté řepy

Baked pineapple, caramel powder, yellow beet sorbet

**Crème Brûlée al cappuccino, petit four al torrone** <sup>1,3,7,8</sup> **175**

Crème Brûlée Cappuccino, nugátový petit four

Crème Brûlée Cappuccino, nougat petit four

**Panna Cotta allo zenzero, salsa al mango piccante e mango marinato** <sup>7</sup> **175**

Zázvorová Panna Cotta, mango-chilli omáčka, marinované mango

Ginger Panna Cotta, mango-chilli sauce, marinated mango

**Bonet, salsa di nocciole, spuma al caffè** <sup>3,7,8</sup> **175**

Bonet, omáčka z lískových ořechů, kávová pěna

Bonet, hazelnut sauce, coffee mousse

**Minestrone invernale, pan di zenzero** <sup>1,3,5,7</sup> **175**

Zimní Minestrone, perník

Winter Minestrone, ginger bread

---

VINI DOLCI

---

CUVÉE AUSLESE, Kracher, BURGENLAND 2012 0,05l **160**

MOSCATO d'Asti, La Spinetta, PIEMONTE 2015 0,1l **165**

\*MARZEMINO DÒRON, Eugenio Rosi, TRENINO 2011 0,05l **175**

\*RECIOTO di Soave COL FOSCARIN, Gini, VENETO 2010 0,05l **185**

MOSCATO di Pantelleria KABIR, Donnafugata, SICILIA 2015 0,1l **195**

\*ALEATICO Passito, Massa Vecchia, TOSCANA 2013 0,05l **225**

\*RECIOTO della Valp. Class. SANT' ULDERICO, Monte dall'Ora, VENETO 2010 0,05l **225**

\*RIESLING Auslese Fahrlay, Clemens Busch, MOSEL 2006 0,05l **230**

\*VIN SANTO LA SORPRESA, Pacina, TOSCANA 2007 0,05l **235**

---

# COCKTAILS

---

### **PIMM'S CUP**

Pimm's, limonata allo zenzero / Pimm's, zázvorová limonáda / Pimm's, ginger ale

### **APPLE MARTINI**

Vodka, Apple Pucker, succo de lime / Vodka, jablečný likér, limetková šťáva / Vodka, apple liqueur, lime juice

### **SAFFRON GIMLET**

Gin allo Safferano, succo di lime / Šafránový gin, limetková šťáva / Saffron gin, lime juice

### **AMERICANO**

Vermut Rosso, Campari / Vermut Rosso, Campari / Vermouth Rosso, Campari

### **MANGO BELLINI**

Purea di Mango, Prosecco / Mangové pyré, Prosecco / Mango pureé, Prosecco

### **WHISKY SOUR**

Whiskey, zucchero, suco di lime / Whiskey, cukr, limetková šťáva / Whiskey, sugar, lime juice

### **DESIRE**

Saint Germain, vodka, succo di pera, soda / Saint Germain, vodka, pear juice, lime juice, soda, Saint Germain,  
vodka, hruškový džus, limetková šťáva, soda

### **VANILLA COSMOPOLITAN**

Vodka alla vaniglia, Contrieau, succo di lime, succo di mirtilli rossi / Vanilková vodka, Contrieau, limetková šťáva,  
 brusinkový džus / Vanilla vodka, Cointreau, lime juice, cranberry juice

**Tutti / Každý / Each for 195**



# ALLERGENI / ALERGENY / ALLERGENS

1. Cereali contenenti glutine / Obiloviny obsahující lepek / Cereals containing gluten
2. Crostacei / Korýši / Crustaceans
3. Uova / Vejce / Eggs
4. Pesce / Ryby / Fish
5. Arachidi / Podzemnice olejná / Peanuts
6. Soia / Sójové boby / Soy
7. Latte / Mléko / Milk
8. Noci / Skořápkové plody / Nuts
9. Sedano / Celer / Celery
10. Senape / Hořčice / Mustard
11. Semi di sesamo / Sezamová semena / Sesame seeds
12. Anidride solforosa e solfiti / Oxid siřičitý a siřičitany / Sulfur dioxide and sulphites
13. Lupini / Vlčí bob / Lupines
14. Molluschi / Mekkýši / Mollusks





---

BEVANDE

---

## SPUMANTI / ŠUMIVÁ VÍNA / SPARKLING WINES 0,12 L

BORGOLUCE Prosecco di Valdobbiadene S.A. PROSECCO **145**

BERLUCCHI 61 Brut S.A., FRANCIACORTA **195**

BERLUCCHI 61 Brut Rosé S.A., FRANCIACORTA **210**

GUY CHARLEMAGNE Classic Brut S.A., CHAMPAGNE **335**

## VINI BIANCHI / BÍLÁ VÍNA / WHITE WINES 0,15 L

CATARRATTO Munir, Valdibella, SICILIA 2015 **95**

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI di Gino, Fatt. San Lorenzo, MARCHE 2015 **95**

RIESLING Vom Grauen Schiefer, Clemens Busch, MOSEL 2014 **215**

SAUVIGNON BLANC Ciringa, Tement, FOSILNI BREG 2014 **215**

MANZONI BIANCO Fontanasanta, E. Foradori, TRENTO 2013 **245**

PINOT BIANCO, Franco Toros, FRIULI 2015 **295**

BOURGOGNE BLANC, J.M.Boillot, Bourgogne 2014 **345**

TREBBIANO D'ABRUZZO, Valentini, ABRUZZO 2012 **510\***

CONDRIEU Les Terrasses de l'Empire, Georges Vernay, COTES DU RHONE 2014 **580\***

## VINI ROSATI / RŮŽOVÁ VÍNA / ROSÉ WINES 0,15 L

\*RIFLESSO, Eugenio Rosi, TRENTO 2015 **165**

## VINI ROSSI / ČERVENÁ VÍNA / RED WINES 0,15 L

NERO D'AVOLA Kerasos, Valdibella, SICILIA 2014 **95**

IL CASOLARE Rosso, Fatt. San Lorenzo, MARCHE 2015 **95**

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO Vigneto di Popoli, Valle Reale, ABRUZZO 2010 **215**

BARBERA DEL MONFERRATO, Superiore ROSSORE, F. Iuli, PIEMONTE 2013 **245**

VALTELLINA Superiore Sassella Ris. Stella Retica, AR.PE.PE., LOMBARDIA 2011 **310**

SAGRANTINO DE MONTEFALCO, Perticaia, UMBRIA 2011 **345**

BRUNELLO DI MONTALCINO, Lisini, TOSCANA 2011 **465**

\*BAROLO, Monprivato, Giuseppe Mascarello, PIEMONTE 2011 **740\***

D'ISSAN, 3eme Grand Cru Classé, Margaux, BORDEAUX 2000 **990\***

\*0,1 l

## KÁVA A ČAJ / COFFEE AND TEA

Espresso	<b>55</b>
Double Espresso	<b>75</b>
Caffè Latte	<b>69</b>
Cappuccino	<b>69</b>
Macchiato	<b>56</b>
Americano	<b>55</b>
Caffè Lungo	<b>55</b>
Tè / Čaj / Tea	<b>75</b>
Fresh mint tea	<b>95</b>
Fresh ginger tea	<b>95</b>

## NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE / SOFT DRINKS

Coca Cola, Cola Light, Cola Zero, Sprite, Fanta 0,33 l	<b>60</b>
Tonic Fever-Tree, Tonic Ginger Ale 0,2 l	<b>60</b>
Juice Granini 0,2 l	<b>60</b>
Fresh Squeezed Juice 0,2 l	<b>125</b>
Homemade lemonade	<b>95 / 125</b>
Homemade Iced Tea	<b>95 / 125</b>
San Pellegrino, Aqua Panna, Farrallele 0,75 l	<b>125</b>
Mattoni, Aquila 0,75 l	<b>95</b>
Mattoni, Aquila 0,33 l	<b>45</b>
Crodino 0,1 l	<b>65</b>

## PIVO / BEER

Pilsner Urquell 0,33 l	<b>55</b>
Stella Artois N/A 0,33 l	<b>50</b>
Maisel's Weisse 0,33l	<b>65</b>
Maisel's Weisse N/A 0,33l	<b>65</b>

## APERITIVY / APERITIVS

Campari 0,1 l	125
Aperol 0,1 l	95
Martini Dry, Rosso, Bianco 0,1 l	125

---

# AROMI

RISTORANTE & BISTRÒ

---



**Ušetřete zde 10 %** s vybranými platebními kartami od **Raiffeisenbank.**  
[www.PREMIUMRBCLUB.cz](http://www.PREMIUMRBCLUB.cz)

The works of art in Aromi are curated by Drdova Gallery.  
Umělecká díla v Aromi poskytla Drdova Gallery.