

TÝDENNÍ AKCE V LEDNU

ÚTERÝ | Ústřice & Koktejly K 6 ústřicím 1 koktejl zdarma.

STŘEDA | Louisiana Boil V ceně je 90 minut bezedného piva.

ČTVRTEK | Hudba Večerní live DJ set.

The logo for RAKIN features the word "RAKIN" in a bold, sans-serif font. The letter "A" is stylized, with a white leaf-like shape integrated into its upper right curve.

Voda neperlivá/perlivá 0,5l	55 Kč	
San Pellegrino 0,75l	130 Kč	
Acqua Panna 0,75l	130 Kč	
Limonada 0,33l	85 Kč	
	1dcl	1l
Kombucha Růže/Heřmánek	95 Kč	650 Kč
Nealkoholická vína	1dcl	láhev
Mayer am Pfarrplatz - Bubliny Prickelnd	140 Kč	950 Kč
Mayer am Pfarrplatz - Bílé Cuvée	130 Kč	850 Kč
Obsthof Retter - Cabernet Sauvignon	160 Kč	1130 Kč
Šumivá vína	1dcl	
J. Stávek – Funky Bubbles 2023 Brut Nature	160 Kč	
<i>(Muscat, Gruner Veltliner, Sauvignon Blanc), Cz, Velkopavlovická, Němčičky</i>		
Ventura Soler - Cava Reserve, Brut NV	165 Kč	
<i>(Macabeo, Xarel-lo, Parellada), ES, Penedès</i>		
Charles Fährer - Cremant d Alsace, Brut NV	180 Kč	
<i>(Pinot Noir, Pinot Blanc, Pinot Gris), Fr, Alsace</i>		
Ruinart – Blanc de Blancs, Brut NV	650 Kč	
<i>(Chardonnay), Fr, Champagne Reims</i>		
Bílá vína		
Tři čtvrtě – Veltlínské zelené 2023	150 Kč	
<i>Cz, Morava (Velkopavlovická)</i>		
Bader - Riesling 2024	160 Kč	
<i>De, Rheinhessen</i>		
Pardas – Rupestris 2023	150 Kč	
<i>(Xarel-lo, Malvasia de Sitges), Es, Penedès</i>		
Jean Collet – Sauvignon Blanc Saint-Bris 2022	190 Kč	
<i>Fr, Bourgogne Saint-Bris</i>		
Oranžové/Růžové víno		
Milan Nestarec - Hedonista 2021/2023	150 Kč	
<i>(Gruner Veltliner), Cz, Morava Velkopavlovická, Velké Bílovice</i>		
Tři Čtvrtě & Monology Frau Gris 2024	150 Kč	
<i>(Frankovka, Pinot gris), Cz, Morava, Velkopavlovická, Bořetice/ Rakvice</i>		
Červené víno		
Mira Nestarec – Pinot Noir 2024	175 Kč	
<i>Cz, Morava Velkopavlovická, Velké Bílovice</i>		
Cocktails		
Signature cocktail	320 Kč	
<i>Juniper, Rosemary, Pear</i>		
Rakin Negroni	320 Kč	
<i>Habanero Gin, Vermouth, Campari, Luxardo</i>		
Rakin Old Fashioned	320 Kč	
<i>Ararat 5y.o., Orange, Bitter</i>		

Pro skupiny 8 a více osob je automaticky připočítáno 10 % spropitného.
Seznam alergenů je k dispozici na vyžádání u obsluhy.

Appetizer

Rak s Cajun omáčkou ^{4, 14}	85 Kč
Rak podávaný s kořeněnou cajunskou omáčkou	
Ústřice Fine de Claire N°2 s mango Pico de Gallo ¹⁴	109 Kč
Čerstvé ústřice z Francie, jemné a měkké maso uvnitř lastury, podávané s mangem a šalotkou, s čerstvou kyselou salsou	
Sentinelles N°1 s mango Pico de Gallo ¹⁴	145 Kč
Prémiová francouzská ústřice s pevnou, ale jemnou strukturou masa a bohatou mořskou chutí, podávaná s čerstvou mangovou a šalotkovou salsou pro svěží, tropický a lehce kyselý závěr	
Ústřice Gillardeau N°2 s mango Pico de Gallo ¹⁴	175 Kč
Čerstvé ústřice z Francie, silnější chuť, podávané s mangem, šalotkou a svěží kyselou salsou	
Gratinovaná ústřice s kaviárem ^{3,4,7,14}	190 Kč
Pečená ústřice přelitá jemnou holandskou omáčkou s yuzu, doplněná lososovým kaviárem pro jemný nádech mořské chuti. Vytváří hřejivou, krémovou a citrusově vyváženou kombinaci chutí	
Cold Platter ¹⁴	1850 Kč
2x Fine de Claire, 2x Sentinelle, 2x Gillardeau, 300g Argentinské červené krevety, 100g Krevety z Grónska, 60g Tuna Sashimi, Nori, Ponzu	

Tapas

Octopus hot dog ^{1, 3, 7, 10, 14}	390 Kč
Grilovaná chobotnice, bylinkový coleslaw, gratinovaný čedar, jalapeños, máslová brioška	
Rakin Tuna Tonnato ^{1, 3,4, 7, 10}	415 Kč
Plátky křupavého tuňáka s jemnou majonézou z ančoviček s výraznou chutí umami	
Salmon tartare ^{1,3,4,6,7,10,11}	395 Kč
Čerstvý losos s jemnými kostičkami manga a krémovým avokádem, doplněný pikantní majonézou s japonským kořením, podáváme s křupavými rýžovými chipsy	
Scallop Carpaccio ^{4,9}	415 Kč
Carpaccio z mušlí svatého Jakuba s tatarákem ze zeleného jablka, kokosovou emulzí a chipsy ze sladkých brambor	
Fritto misto ^{1, 4, 14}	370 Kč
Smažený mix mořských plodů s mátovým dipem	

K vínu / snacky

Račí máslo s brioškou ^{1,7,14}	210 Kč
Domácí račí máslo podávané s máslovou brioškou	
Tuna Pâté with brioche ^{1,3,4,7}	185 Czk
Domácí tuňákové paté podávané s máslovou brioškou	
Marinované olivy	150 Kč
Citrusovo-bylinkové olivy	
Marinované sardinky s brioškou ⁴	345 Kč
Španělské sardinky v olivovém oleji	

Pro skupiny 8 a více osob je automaticky připočítáno 10 % spropitného.
Seznam alergenů je k dispozici na vyžádání u obsluhy.

Hlavní chody

Tijuana rybí tacos 2pc ^{1, 4, 7}	430 Kč
Kukuřičná tortilla s čedarem, křupavá treska, avokádový krém, pico de gallo	
Rakin Fish & Chips ^{1, 3, 4, 7}	450 Kč
Křehký filet z bílé dorady v křupavém těstíčku, podávaný se zlatavými bramborami grenaille a osvěžujícím tatarským dipem pro klasické a lahodné spojení chutí	
Tuňák, thajský salát ^{1,4,5,6,8,11,14}	560 Kč
Grilovaný tuňák, thajský salát s arašídovým dresinkem a kyselým mangem	
Chef's Fish selection s opečenou polentou ^{4,7}	670 Kč
Šéfkuchařův výběr ryby grilovaný k dokonalosti, podávaný s křupavou opékanou polentou a sametovou máslovou omáčkou s klementinkami, připravenou z redukce sladkých citrusů a kvalitního farmářského másla	
Grilovaná dorada a čekanka na omáčce romesco ^{4,8,11}	550 Kč
Čerstvá dorada grilovaná na planche, podávaná s karamelizovanou čekankou a bohatou katalánskou omáčkou romesco z pečených paprik, rajčat a mandlí	
Risotto Nero s grilovanou chobotnicí ^{4, 7,9,14}	650 Kč
Rizoto se sépiovým inkoustem, křehká grilovaná chobotnice, petrželová majonéza	
Gnocchi v rakovém bisque s grilovanou půlkou humra ^{1,2,4,7,9}	990 Kč
Bramborové gnocchi podávané v bohatém rakovém bisque, doplněné polovinou grilovaného humra a dokončené aromatickými bylinkami a máslem	

**jídlo možné objednat i s celým humrem za příplatek 800 Kč*

Akvárium

Humr s hranolky, aioli, cajun ^{1,3,4,7,14}	1750 Kč
Čerstvý kanadský humr, pečený na másle s citronem, hranolky, aioli a pálivý cajun	
Hnědý krab s kukuřicí a brioška ^{1,7,14}	1180 Kč
Britský krab, kukuřice, grilovaná brioška, karamelizovaná máslová omáčka	

Mořské plody to share ^{4,7,9}

Vyberte omáčku:

Česneková se smetanou - krémová omáčka s jemnou česnekovou chutí

Cajun - pikantní omáčka z Louisiany, vyrobená z rajčat s výrazným cajunským kořením

Klasická - bylinky a koření pro svěží a jemnou chuť

Krevety z Grónska 500 g ¹⁴	550 Kč
Menší velikost, sladké a křehké maso	
Tygrí krevety 500 g ¹⁴	655 Kč
Středně velké, sladké a měkké maso	
Argentinské červené krevety 500 g ¹⁴	750 Kč
Velké krevety z chladného oceánu, červené maso	
Rak 500 g ¹⁴	850 Kč
Říční rak z Dunaje, jemné maso, plná chuť	

Pro skupiny 8 a více osob je automaticky připočítáno 10 % spropitného.

Seznam alergenů je k dispozici na vyžádání u obsluhy.

Louisiana boil 2950 Kč
(700g louisiana raku, 300g tygřích krevet, 300g mušle, 300g gronských krevet, brambory grenaille, kukuřice, klobasa, brioš, Cajun omáčka)

Louisiana KING boil 5850 Kč
Cajunské a kreolské chutě se spojují v této klasické pochoutce s čerstvými raky, tygřími krevetami, mušlemi, grónskými krevetami, šťavnatým **humrem a krabem**. Podává se s bramborami grenaille, kukuřicí, klobásou, naší speciální cajunskou omáčkou a domácí brioškou.

Pokud z jakéhokoli důvodu nejíte vepřové maso, nabízíme také verzi s omáčkou **Marinara*

Přílohy

Hranolky ¹ 95 Kč

Patatas bravas 110 Kč

Toastovaná máslová brioška ^{1,14} 115 Kč

Dips

Aioli ^{3, 10} 55 Kč
Domácí aioli s konfitovaným česnekem

Chipotle majonéza ^{1, 4, 6} 55 Kč
Domácí pálivá omáčka

Brown butter ¹ 65 Kč
Karamelizovaná máslová omáčka

Tartare sauce ^{3, 10} 55 Kč
Domácí tatarka s cibulkou, okurkou a kapary

Rači majonéza s estragonem 75 Kč

Cajun ^{3, 10} 85 Kč
Louisianská pálivá omáčka

Dezert

Flambéed Pineapple Tartare ⁷ 235 Kč
Ananas marinovaný v rumu, flambovaný pro karamelizovanou hloubku chuti, podávaný s vanilkovou zmrzlinou, karamelovým krémem a kokosovým drobením

Mandarin crème brûlée ^{3,7} 220 Kč
Klasická vanilková crème brûlée s přídavkem mandarinkového kompotu a dokončená dokonale karamelizovanou kůrkou

Pro skupiny 8 a více osob je automaticky připočítáno 10 % spropitného.
Seznam alergenů je k dispozici na vyžádání u obsluhy.

Pivo

Staropramen 11 tap	0,33l 68 Kč	0,5l 98 Kč
Corona extra	99 Kč	
Staropramen non-alco	89 Kč	

Destiláty

Glenmorangie original	40ml 160 Kč
Ardbeg Ten	215 Kč
Belvedere	130 Kč
Eminente	110 Kč
Volcan - Blanco	160 Kč
Ararat 5 y.o.	140 Kč
Hennessy V.S.	140 Kč
Garage 22 Habanero Gin/Kmínka	150 Kč

Vinný listek

Šumivá vína

J. Stávek – Funky Bubbles 2023 Brut Nature (Muscat, Gruner Veltliner, Sauvignon Blanc), Cz, Velkopavlovická, Němčičky	láhev 830 Kč
Charles Fahrer - Cremant d Alsace, Brut NV (Pinot Blanc, Pinot Auxerrois, Chardonnay), Fr, Alsace	980 Kč
Ventura Soler - Cava Reserve, Brut NV (Macabeo, Xarel-lo, Parellada), ES, Penedès	950Kč
Can Sumoi - Muntanaya Extra-Brut 2024 (Xare-lo Macabeau), Es, Penedès	1100 Kč

Champagne

André Roger – Nuance de Noirs, 1er Cru Brut NV (Pinot Noir), Fr, Montagne de Reims	2650 Kč
Varnier-Fannière – Esprit de Craie Rosé, Extra Brut NV (Chardonnay Pinot Noir), Fr, Côte des Blancs Ávize	2950 Kč
J.M Seleque - Solessanse, Extra Brut NV (Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir) Fr, Valle de Marne Eperney	3400 Kč
Ruinart – R de Ruinart, Brut NV (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier), Fr, Champagne Reims	3500 Kč
Elise Dechannes – Essentielle, Brut Nature 2020 (Pinot Noir), Fr, Champagne Côte des Bar, Les Riceys	4320 Kč
Ruinart – Blanc de Blancs, Brut NV (Chardonnay), Fr, Champagne Reims	4800 Kč
Ruinart – Rosé, Brut NV (Pinot Noir, Chardonnay), Fr, Champagne Reims	4800 Kč

Pro skupiny 8 a více osob je automaticky připočítáno 10 % spropitného.
Seznam alergenů je k dispozici na vyžádání u obsluhy.

Bílá vína	láhev
Rakin x Monology - Kalvarie S 2024 (Silvaner), Cz, Morava, Velkopavlovická, Rakvice	1500 Kč
Tři čtvrtě – Veltlínské zelené 2023 Cz, Morava (Velkopavlovická)	900 Kč
Porta Bohemica - Müller-Thurgau 2023 Cz, Velké Žernoseky	950 Kč
Ota Ševčík – Chardonnay 2023 Cz, Morava Velkopavlovická, Bořetice	980 Kč
Milan Nestarec – Umami 2021 (Red Traminer), Cz, Morava Velkopavlovická, Velké Bílovice	1550 Kč
Bader - Riesling 2024 De, Rheinhessen	980 Kč
Marco Sara – Ribolla Gialla 2024 It, Friuli	1215 Kč
Manfredi Franco – Bianco 2024 (Grillo, Cattaratto, Zibibbo) It, Sicilia	1900 Kč
Pardas – Rupestris 2023 (Xarel·lo, Malvasia de Sitges), Es, Penedès	870 Kč
Forjas Del Salnes - Leirana 2024 (Albariño), Es, Galicia, Rías Baixas	1100 Kč
Fedellos - Conasbrancas 2021 (Godello, Doña Blanca, Treixadura), Es, Galicia, Rías Baixas	1350 Kč
Envinate – Taganan 2023 (Listán Blanco, Albillo Criollo, Marmajuelo), Es, Tenerife Canaria	1995 Kč
Pabiot - Pouilly Fumé Léon 2023 (Sauvignon Blanc), Fr, Val de Loire	1450 Kč
Jean Collet – Sauvignon Blanc Saint-Bris 2022 Fr, Bourgogne Saint-Bris	1200 Kč
Rolet – Arbois Chardonnay 2023 Fr, Jura, Arbois	1570 Kč
Jean Collet – Chablis 1er Cru Vaillons 2022 (Chardonnay), Fr, Bourgogne Chablis	2350 Kč

Oranžové víno	láhev
Milan Nestarec - Hedonista 2021/2023 (Gruner Veltliner), Cz, Morava Velkopavlovická, Velké Bílovice	850 Kč

Růžová vína	láhev
Tři Čtvrtě – Qiller 2024, Ryšák (Saint Laurent, Irsai Oliver), Cz, Morava, Velkopavlovická, Bořetice	820 Kč
Tři Čtvrtě & Monology Fraugris 2024, Ryšák (Frankovka, Pinot gris), Cz, Morava, Velkopavlovická, Bořetice/ Rakvice	820 Kč
Marisa Bacher – Langhe Rosato 2024 (Nebbiolo), It, Piemonte	1100 Kč

Pro skupiny 8 a více osob je automaticky připočítáno 10 % spropitného.
Seznam alergenů je k dispozici na vyžádání u obsluhy.

Červené víno	láhev
Mira Nestarec – Pinot Noir 2024 <i>Cz, Morava Velkopavlovická, Velké Bílovice</i>	980 Kč
Tři Čtvrtě – Svatovavřínecké 2022 <i>(Saint Laurent), Cz, Morava, Velkopavlovická, Bořetice</i>	980 Kč
Bystřický – Frankovka 2022 <i>Cz, Morava Velkopavlovická, Bořetice</i>	980 Kč
Envínate – Albahra 2023 <i>(Garnacha Tintorera, Moravia Agria), Es, Castilla-La Mancha Almansa</i>	1060 Kč
Domaine Arnoux – Savigny-lès-Beaune 2018 <i>(Pinot Noir), Fr, Bourgogne Savigny-lès-Beaune</i>	1700 Kč
Château Soussane – Margaux 2018 <i>(Merlot, Cabernet Sauvignon, Carménère), Fr, Bordeaux Margaux</i>	2050 Kč
Castell'in Villa – Chianti Classico 2020 <i>(Sangiovese), It, Toscana Chianti</i>	1800 Kč
Ca' di Press – Barolo Perno 2020 <i>(Nebbiolo), It, Piemonte Barolo – Monforte d'Alba</i>	3980 Kč
Raritní víno	láhev
Bachelet Monnot – Chassagne-Montrachet 2023 <i>(Chardonnay), Fr, Bourgogne, Côte de Beaune</i>	4540 Kč
Didier Dagueneau – Pur Sang 2022 <i>(Sauvignon Blanc), Fr, Val de Loire, Pouilly-Fumé</i>	6400 Kč
Rolet – Arbois Vin Jaune 2017 <i>(Savagnin), Fr, Jura, Arbois</i>	4400 Kč
Vignobles Despagne - Girolate Rouge 2019 <i>(Merlot), Fr, Bordeaux, Entre-Deux-Mers</i>	4950 Kč
Benjamin Leroux Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Champeaux 2018 <i>(Pinot Noir), Fr, Bourgogne, Côte de Nuits</i>	5400 Kč
Produttori del Barbaresco - Muncagota Riserva 2013 <i>(Nebbiolo), It, Piemonte, Barbaresco</i>	4900 Kč
Magnum	láhev
Charles Fährer - Cremant d Alsace, Brut NV <i>(Pinot Blanc, Pinot Auxerrois, Chardonnay), Fr, Alsace</i>	2500 Kč
Forjas Del Salnes - Leirana 2024 <i>(Albariño), Es, Galicia, Rías Baixas</i>	2500 Kč
Rakin x Monology - Kalvarie S 2024 <i>(Silvaner), Cz, Morava, Velkopavlovická, Rakvice</i>	2950 Kč
Cascina Fontana – Barbera d'Alba 2022 <i>It, Piemonte Alba</i>	2500 Kč
Nestarec – JIL 2022 <i>(Frankovka), Cz, Morava Velkopavlovická, Velké Bílovice</i>	3630 Kč

Pro skupiny 8 a více osob je automaticky připočítáno 10 % spropitného.
Seznam alergenů je k dispozici na vyžádání u obsluhy.