

MENU CHEF

PĚTICHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

990 Kč

1. TERINA Z FOIE GRAS S HRUŠKOU POMALU TAŽENOU V ČERNORYBÍZOVÉ ŠTÁVĚ A ŽELÉ Z PÁLAVY

Terrine of foie gras with slowly cooked pear in black currant juice and Pálava wine jelly

2. KREVETY NA ČESNEKU FLAMBOVANÉ PERNODEM S PÓRKOVÝM RIZOTEM A MARINOVANÝM FENYKLEM

Garlic & Pernod prawns with leek risotto and marinated fennel

NEBO / or

MOŘSKÝ OKOUN S LILKOVÝM KAVIÁREM, VLAŽNÝM SALÁTEM Z CIZRNY, POMELA A GRILOVANÝCH PAPRIK

Red snapper fillet with aubergine caviar and chickpeas, pomelo and grilled peppers salad

3. MANDARINKOVÝ SORBET S LIKÉREM COINTREAU

Mandarin sorbet with Cointreau

4. TELECÍ RIB-EYE STEAK S RÖSTI, GRILOVANÝMI PORTOBELLO ŽAMPIONY A CÍSAŘSKÝMI LUSKY

Veal Rib-eye steak with rösti, grilled portobello mushrooms and snow peas

NEBO / or

POMALU PEČENÁ ROLÁDA Z JEHNĚČÍ KÝTY S PANCETTOU A GREMOLATOU, KERBLÍKOVOU POLENTOU A GLAZÍROVANÝMI ŠALOTKAMI

Braised lamb rump with pancetta and gremolata, cow parsley polenta and glazed shallots

5. CHLAZENÝ ČOKOLÁDOVÝ FONDANT SE SLANÝM LÍSKOVO - OŘÍŠKOVÝM KRÉMEM A ZMRZLINOU Z BÍLÉ ČOKOLÁDY

Chilled chocolate fondant with salted hazelnuts mousse and white chocolate ice cream