

MENU CHEF

PĚTICHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

990 Kč

1. FOIE GRAS POŠÍROVANÁ V PORTSKÉM VÍNĚ S MELOUNEM CANTALOUPE,
FÍKOVÝM CHUTNEY A BRIOŠKOU

Foie gras poached in Porto wine with cantaloupe melon, fig chutney and
brioche

2. GRILOVANÉ KALAMÁRY NADÍVANÉ VEPŘOVÝM MASEM A KREVETAMI
S PAPÁJOVÝM SALÁTEM SOM TAM A KEŠU OŘECHY

Grilled calamari stuffed with pork & prawns, som tam salad and
cashewnuts

NEBO / or

MOŘSKÝ OKOUNÍK S LISTOVÝM ŠPENÁTEM, POMMES RISSOLÉES S CHORIZEM,
CRÉME FRAÎCHE A KOPREM

Red snapper fillet with spinach, crème fraîche & dill pommes
rissolées with chorizo

3. GAZPACHO S TATARÁKEM Z MAKRELY A KAVIÁRU S ŠAFRÁNOVÝM AIOLI

Mackerel tartar with caviar, gaspacho and saffron aioli

4. SUPRÊME Z PERLIČKY S CUKROVÝMI LUSKY, KUKUŘIČNÝM PYRÉ A PAPRIKOVÝM COULIS

Guinea fowl suprême with snow pea, corn purée and bell peppers coulis

NEBO / or

JEHNĚČÍ KÝTA S KONFITOVANÝM ČESNEKEM, KARDAMONOVOU OMÁČKOU, ZELENINOVOU
KAPONÁTOU A BATÁTY

Leg of lamb with confited garlic, cardamon sauce, caponata vegetable
and batatas

5. ČOKOLÁDOVO-LÍSKOŘÍŠKOVÝ KRÉM SE SLANOU KARAMELOVOU ZMRZLINOU

Chilled chocolate & hazelnut crème with salt caramel ice cream