

MENU CHEF

PĚTICHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

990 Kč

**1. FOIE GRAS POŠÍROVANÁ V TOKAJSKÉM VÍNĚ S MELOUNEM CANTALOUPE
A VIŠŇOVO-HROZINKOVÝM CHUTNEY**

Foie gras poached in Tokaji wine with cantaloupe melon and cherry & raisin chutney

2. PATAGONSKÉ KALAMÁRY SE SALÁTEM Z QUINOY, PEČENÝCH PAPRIK A NEKTARINEK
Patagonian calamari with quinoa salad, roasted bell peppers and nectarine

NEBO / or

**SVÍČKOVÁ Z TRESKY S POMERANČOVOU MARMELÁDOU A CHORIZO KRUSTOU
Z RAGŮ Z HRÁŠKOVÝCH LUSKŮ**

Tenderloin of cod with orange marmelade and chorizo crust with snow pea ragout

3. MANDARINKOVÝ SORBET S LIKÉREM COINTREAU

Mandarin sorbet with Cointreau

**4. SALTIMBOCCA Z KRÁLÍČÍCH STEHEN, PARMSKÉ ŠUNKY A ŠALVĚJE S RAJČATOVÝM
RIZOTEM**

A CUKETOVÝMI ŠPAGETAMI

Rabbit saltimbocca with tomato risotto and zucchini spaghetti

NEBO / or

**TELECÍ RIB-EYE STEAK S PEPŘOVOU OMÁČKOU, POMMES BOULANGERES A RESTOVANÝMI
FAZOLKAMI**

Veal Rib-eye steak with pepper sauce and pommes boulangeres and green beans

5. ČOKOLÁDOVÝ MOUSSE VALRHONA S CHILLI A SLANOU KARAMELOVOU ZMRZLINOU

Chocolate mousse Valrhona with chilli and salt caramel ice cream