

MENU CHEF

PĚTICHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

990 Kč

1. GRILOVANÁ FOIE GRAS S BATÁTY, OPEČENÝM CHORIZEM A KARMELIZOVANÝM JABLKEM

Pan fried Foie gras with batatas, roasted chorizo and caramelized apple

2 SIVEN S HRÁŠKOVÝM PYRÉ, GRILOVANÝMI PORTOBELLO A CITRÓNOVO-KERBLÍKOVÝM MÁSLEM

Brook trout with green peas purée, grilled portobello and lime&cow parsley bitter

NEBO / or

STEAK Z HALIBUTA S HUMŘÍM BISQUEM, ZELENINOU BRUNOISE A PAPPARDELLEMI

Halibut with lobster bisque, vegetables brunoise and pappardelle

3. KAŠTANOVO-LANÝŽOVÉ CAPPUCCINO

Chestnut& truffle cappuccino

4. JEHNĚČÍ RAMÍNKO S BYLINKAMI V LARDO S RAGŮ Z BÍLÝCH CANNELLINI FAZOLÍ A OMÁČKOU Z PEČENÉHO ČESNEKU

Lamb shoulder with herbs and lardo, white cannellini beans ragout and confited garlic spread

NEBO / or

POMALU PEČENÁ SRNČÍ KÝTA SE ŠVESTKOVÝM-PERNÍKOVÝM OMÁČKOU, ROMANESCEM A MANDLOVÝMI KROKETAMI

Slowly baked roe deer leg with plum& gingerbread sauce, romanesco and almond croquettes

5. JABLEČNÝ KOLÁČ S TOFFIFEE OMÁČKOU A MALAGA MASCARPONE

Warm apple tart with and toffifee sauce and malaga mascarpone