

MENU CHEF

PĚTICHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

990 Kč

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

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

2. GRILOVANÉ KREVETY SE SEPIOVÝMI RAVIOLAMI PLNĚNÝMI SMETANOVÝM PÓRKEM, BISQUEM A RŮŽOVÝM PEPŘEM

Grilled prawns, ravioli with creamy leek, bisque and pink pepper

NEBO / or

MARINOVANÝ TUŇÁK SE SALÁTKEM "SOM TAM" ZE ZELENÉ PAPÁJI A KEŠU OŘECHŮ

Marinated tuna with green papaya & cashew nut "som tam" salad

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 ŠVESTKOVO-PERNÍKOVOU OMÁČKOU, ROMANESCEM A MANDLOVÝMI KROKETAMI

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

5. JABLEČNÝ KOLÁČ S TOFFIFEE OMÁČKOU A MALAGA MASCARPONE

Warm apple tart with toffifee sauce and malaga mascarpone