



MICHELIN BIB GOURMAND



FOIE GRAS & LANÝŽE

21. a 22. 10. 2021

PĚTICHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU 1 550 Kč

WINE PAIRING 4 SKLENICE 950 Kč

MENU

AMUSE BOUCHE

SENDVIČ S TERINOU Z FOIE GRAS A JABLKY V CALVADOSU

STUDENÝ PŘEDKRM

TELECÍ CARPACCIO S LANÝŽOVO – CELEROVOU REMULÁDOU

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO - CANTINA DEI 2017

TEPLÝ PŘEDKRM

RAVIOLI PLNĚNÉ KONFITOVANÝM KANČÍM KRKEM A LANÝŽI
A OMÁČKOU Z JERUZALÉMSKÝCH ARTYČOKŮ

BARBERA D'ALBA DOC ZIO NANDO - RIVETTO 2016

MEZICHOD

DUO Z FOIE GRAS – PROFITEROLKA S FOIE GRAS, LANÝŽI A KAKAEM
FOIE GRAS CRÉME BRÛLÉE

SAUTERNES - LIONS DE CHATEAU SUDUIRAUT 2016

HLAVNÍ CHOD

GRILOVANÉ KACHNÍ PRSO „ROSSINI“ S OPEČENÝMI FOIE GRAS, LANÝŽI,
PASTYŇÁKOVÝM PYRÉ A FAZOLKAMI VE SLANINĚ

MABEC CAHORS - CLOS TRIGUEDINA 2017

DEZERT

ČOKOLÁDOVÉ LANÝŽE S LÍSKOVÝMI OŘECHY V MEDU
A ZMRZLINOU Z BÍLÝCH LANÝŽŮ