



MICHELIN BIB GOURMAND



# VALENTÝNSKÉ MENU

14. 2. 2023

**4 CHODOVÉ MENU S APERITIVEM** 1 250 Kč  
**4 SKLENIČKY WINE PAIRING** 700 Kč

AMUSE BOUCHE & ROSÉ LANGUEDOC SEKT – MAS DE DAUMAS GASSAC 0,12l

1. **BURRATA S RAJČATOVÝM TATARÁKEM, AVOKÁDEM A SMAŽENOU BAZALKOU**  
Burrata with tomatoes tartar, avocado and fried basil

**GAVI DI GAVI „ETICHETTA BIANCA“ – LA SCOLCA**

2. **RAVIOLA PLNĚNÁ KUŘETEM Z BRESSE A FOIE GRAS SE SMRŽOVOU OMÁČKOU**  
Ravioli with chicken bresse and foie gras, morel sauce

**CHARDONNAY „COUVENT DES JACOBINS“ BOURGOGNE – JADOT**

3. **MUŠLE SVATÉHO JAKUBA S BISQUEM, TOPINAMBUROVO – ŠAFRÁNOVÝM PYRÉ A RESTOVANÝM ŠPENÁTEM**  
Saint Jacques scallops with bisque, jerusalem artichoke & saffron purée and spinach

**RIESLING TROCKEN BADEN „SCHIEFERKOPF“ – CHAPOUTIER**

NEBO

**HOVĚZÍ BIFTEK S LANÝŽOVOU OMÁČKOU, GRENAILLEMI A ZAUZENÝMI PEČENÝMI PAPRIKAMI**

Beef Tenderloin Steak with truffel sauce, grenailles and smoked baked peppers

**FITOU „CUVÉE DES ARDOISES CHATEAU DES ERLÉS“ – LURTON**

4. **MALINOVÁ PALAČINKA „HEIßE LIEBE“ FLAMBOVANÁ HILDPRANDT MALINOVICÍ A JOGURTOVOU ZMRZLINOU S PEKANY**  
Raspberry crêpes „heiße liebe“ flambéed with hildprandt eau de vie and yoghurt ice cream with pecan nuts

**RYZLINK VLAŠSKÝ VÝBĚR Z CIBÉB – VINAŘSTVÍ PEŘINA**