



MICHELIN BIB GOURMAND



HUMŘÍ MENU

2019

28. & 29.11.

5 CHODOVÉ MENU 1 750 Kč

3 SKLENIČKY WINE PAIRING 650 Kč

AMUSE BOUCHE

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS BRUT RÉSERVE – CHAPUY

- 1. TARTAR Z TUŇÁKA, KŘUPAVÉ OKURKY A AVOKÁDA S MAJONÉZOU Z HUMŘÍHO KAVIÁRU A SALÁTU Z WAKAME ŘASY**

Tuna tartar with crispy cucumber, avocado, lobster caviar mayo and wakame salad

- 2. KALAMÁRY PLNĚNÉ HUMŘÍM MASEM S KRÉMEM Z PEČENÉHO CELERU, OLEJEM Z VLAŠSKÝCH OŘECHŮ A SMAŽENOU BAZALKOU**

Stuffed calamari with baked celery cream, walnuts oil and fried basil leaves

SELECTION DOMAINE BLANC – ALSACE – MARCEL DEISS

Cuvée pinot gris, blanc, riesling, gewurtztraminer, muscat

- 3. GRILOVANÉ KREVETY V LARDU S DÝŇOVÝM PYRÉ A ČERVENOU ŘEPOU MARINOVANOU V MEDU A TYMIÁNU**

Prawns in lardo with pumpkin purée and beetroot marinated in honey & thyme

- 4. GRILOVANÁ ½ HUMRA S OMÁČKOU BÉARNAISE, BRAMBORAMI RATTE A GLAZÍROVANOU ZELENINOU**

Grilled lobster with sauce béarnaise, ratte potato and glazed vegetables

RULLY – LOUIS JADOT

Chardonnay Barrique – Côte Chalonnaise – Bourgogne

- 5. ANANASOVÉ RAVIOLY S RUMOVO-LIMETOVÝM MASCARPONE A KOKOSOVOU ZMRZLINOU**

Pineapple ravioli with rum & lime mascarpone and coconut ice cream