



MENU

PODZIM / ZIMA

2019

MENU CHEF 990 Kč PĚTICHODOVÉ DEGUSTAČNÍ MENU

WINE PAIRING 600 Kč
4 SKLENICE / 4 GLASSES

1. OPEČENÁ FOIE GRAS S KARAMELIZOVANÝMI KUMKVÁTY, OMÁČKOU Z PORTSKÉHO VÍNA
A RAW DATLOVÝM CHLEBEM

Pan-fried foie gras with caramelised kumquats, Porto wine sauce and raw date bread

2. KREVETY FLAMBOVANÉ KOŇAKEM S HUMŘÍM BISQUEM A PÓRKOVO-ESTRAGONOVÝMI RAVIOLAMI
Prawns flambé with Cognac, lobster bisque and leek-tarragon ravioli

NEBO / or

TATARÁK Z HALIBUTA S AVOKÁDEM, BATÁTOVÝM CHIPSEM A PESTEM ZE SUŠENÝCH RAJČAT
A KORIANDRU

Halibut tartar with avocado, batata chips and sun dried tomatoes & coriander pesto

3. HŘÍBKOVÉ CAPPUCCINO / Porcini cappuccino

4. ROLÁDA Z KRÁLÍKA S BYLINKAMI V LARDO, OMÁČKOU Z PEČENÉHO ČESNEKU,
LANÝŽOVÝMI NOKY A RAGŮ Z ČERNÉHO KOŘENE A KAROTKY

Herbs rabbit roulade with lardo, confited garlic spread, truffle gnocchi
and salsify&carrots ragout

NEBO / or

SRNČÍ KÝTA S ŠÍPKOVOU OMÁČKOU, RŮŽIČKOVOU KAPUSTOU A ŠKVARKOVÝMI PLACKAMI
Roasted roe deer leg with rosehip sauce, Brussels sprout and cracklings cake

5. FÍKOVÁ TAPIOCA S ROZINKAMI A SKOŘICOVOU ZMRZLINOU S HOŘKÝM KARAMELEM
Fig tapioca with raisins, cinnamon&bitter caramel ice cream