



MICHELIN BIB GOURMAND



HUMŘÍ MENU

2023

23. & 24.11.

5 CHODOVÉ MENU 2 750 Kč

4 SKLENIČKY WINE PAIRING 1 150 Kč

AMUSE BOUCHE

1. VEJCE BENEDIKT S LOSOSEM GRAVLAX A LISTOVÝM ŠPENÁTEM

Eggs Benedict with gravlax salmon and spinach

CHABLIS PREMIER CRU „MONTMAINS“ 2019 - DOMAINE DU CHARDONNAY

2. HUMŘÍ BISQUE S GRILOVANÝMI KREVETAMI A PÓRKOVOU RAVIOLOU

Lobster bisque with grilled prals and leek raviolli

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC 2022- DOMAINE VIEUX LAZARET

3. TROU NORMANDE – SORBET ZE ZELENÉHO JABLKA S CALVADOSEM

Trou normande – green apple sorbat with calvados

**4. GRILOVANÁ ½ HUMRA S BYLINKOVÝM MÁSLEM, BRAMBORAMI RATTE
A GLAZÍROVANOU ZELENINOU**

Grilled lobster with herb compound butter, ratte potato
and glazed vegetables

RULLY 2019 BOURGOGNE - LOUIS JADOT

**5. PALAČINKY „CRÊPE SUZETTE“ S POMERANČI, GRAND MARNIÉR
A VANILKOVOU BOURBON ŠLEHAČKOU**

„Crêpe Suzette“ with orange, Grand Marniér and Chantilly cream

SAUTERNES 2016 - LIONS DE CHATEAU SUDUIRAUT