



MICHELIN BIB GOURMAND



VALENTÝNSKÉ

MENU

14. 2. 2024

**4 CHODOVÉ MENU** S APERITIVEM

1 250 Kč

**4 SKLENIČKY WINE PAIRING**

700 Kč

AMUSE BOUCHE & CREMANT DE BORDEAUX HÉRITAGE ROSÉ „JAILLANCE“ 0,12l

1. **BRESAOLA S BŮVOLÍ RICOTTOU A SALÁTEM Z POLNÍČKU A ČERNÉHO KOŘENE**  
Bresaola with buffalo ricotta and corn salad & salsify

**CHATEAU MINUTY „PRESTIGE“ ROSÉ - COTES DE PROVENCE**

2. **TORTELLINI S KREKETAMI, HUMŘÍM BISQUEM, KOŇAKEM A RŮŽOVÝM PEPŘEM**  
Shrimp tortellini with lobster bisque, Cognac and rose pepper

**PINOT GRIGIO „ISONZO“ FRIULI - LIS NERIS**

3. **SVÍČKOVÁ Z TRESKY S MALTÉZSKOU OMÁČKOU Z KRVAVÝCH POMERANČŮ, STONKOVOU BROKOLICÍ A RAGŮ Z BÍLÝCH A FAVA FAZOLEK**  
Cod loin fillet with sauce Maltaise, broccoli and white & fava beans ragout

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

NEBO

**TELECÍ PAVOUČEK V PANCETTĚ S LANÝŽOVOU OMÁČKOU, RESTOVANÝM ŠPENÁTEM A BATÁTOVÝM PYRÉ**  
Braised veal spider steak with pancetta, spinach and sweet potatoes purée

**HAUT-MÉDOC „CHÂTEAU D'ARVIGNY“ BORDEAUX**

4. **DUO Z ČOKOLÁDY VALRHONA S MALINAMI**  
**ČOKOLÁDOVO - KAŠTANOVÉ BROWNIES A MOUSSE Z BÍLÉ ČOKOLÁDY**  
Duo of valrhona chocolate with raspberries  
Chocolate & chestnut brownies and white chocolate mousse

**ŠALER ČERVENÝ - ŠPALKOVI**