



# HUMŘÍ MENU

## 2025

### 27. & 28.11.

**5 CHODOVÉ MENU 2 950 Kč**

**4 SKLENIČKY WINE PAIRING 1 150 Kč**

**CAVA MONT MARCAL „EXTREMARIUM“ BRUT**

**AMUSE BOUCHE**

HUMŘÍ COCKTAIL / Lobster cocktail

**1. MARINOVANÉ TYGRÍ KREVETY S CHORIZO MAJONÉZOU A CHLAZENÝM ZELENÝM GAZPACHEM**

Marinated tiger prawns with chorizo mayo and green gazpacho

**POUILLY-FUMÉ „LA CHARMETTE“ 2024 - DOMAINE CHAUVEAU**

**2. GRILOVANÁ CHOBOTNICE SE ŠAFRÁNOVÝM RIZOTEM, HUMŘÍ PĚNOU A FAVA FAZOLKAMI**

Grilled octopus with saffron risotto, lobster mousse and fava beans

**CHARDONNAY „GRAND ARDÈCHE“ 2022 - LOUIS LATOUR**

**3. MANDARINKOVÝ SORBET & BRANDY „GRAN DUQUE DE ALBA SOLERA GRAN RESERVA“**

Tangerine sorbet & brandy „Gran Duque De Alba Solera Gran Reserva“

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

½ Lobster with herb compound butter, ratte potatos and glazed vegetables

**RULLY 2020 BOURGOGNE - LOUIS JADOT**

**5. POŠÍROVANÁ HRUŠKA S „GRAND MARNIÉR“ SABAYONEM A MANDLOVOU SUŠENKOU**

Poached pear with Grand Marnier sabayon and almond biscuit

**CLAIRETTE DE DIE „SOUFFLE DE SOLAURE“ 2023 - MICHEL CHAPOUTIER**