



VALENTÝNSKÉ MENU 14. 2. 2026

4 CHODOVÉ MENU S APERITIVEM

1 550 Kč

4 SKLENIČKY WINE PAIRING

750 Kč

AMUSE BOUCHE & CRÉMANT BRUT ROSÉ „CUVÉE M“ - MARRENON 0,12l

1. HOVĚZÍ PASTRAMI S MRKOVOVO-ZÁZVOROVÝM PYRÉ A NAKLÁDANOU ZELENINOU
Beef pastrami with carrot & ginger purée and pickled vegetables

ROSÉ TRKMANSKÁ - „STÁVEK“ ČESKÁ REPUBLIKA

2. KREVETY FLAMBOVANÉ BRANDY DE JEREZ S ZAUZENÝM CIZRNOVO-PAPRIKOVÝM HUMMUSEM LA CHINATTA
Prawns flambé with brandy de Jerez and smoked hummus La Chinata

CHARDNONAY MAX RESERVA - „ERRAZURIS“ CHILE

3. PEČENÝ CANDÁT S BYLINKOVÝM MÁSLEM, RŮŽOVÝM PEPŘEM, ŠAFRÁNOVÝM RISOTTEM A CÍSAŘSKÝMI LUSKY
Pikeperch fillet with herb butter, pink peppercorn, saffron risotto and snow peas

SYLVANER „TRADITION“ ALSACE - „PFFAF“ FRANCIE

NEBO/ or

DO RŮŽOVA PEČENÉ KACHNÍ PRSO NA POMERANČÍCH S OMÁČKOU GRAND MARNIER, BRAMBOROVÝM FONDANTEM A GLAZÍROVANOU ČEKANKOU
Grilled duck breast with oranges, Grand marnier sauce, potato fondant and glazed endive

DOURO „SINO“ 2018 - „ROMANEIRA“ PORTUGALSKO

4. MALINOVÁ TAPIOCA S LIMETOVÝMI PUSINKAMI A KOKOSOVOU ZMRZLINOU
Raspberries tapioca with lime meringue and coconut ice cream

TRAMÍN KOŘENNÝ VÝBĚR Z CIBÉB - „VOLAŘÍK“ ČESKÁ REPUBLIKA