

*St*

AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM

★★★★S

---

**PŘEJEME VÁM**  
dobrou chuť

---

VŠECHNY POKRMY OBSAHUJÍ ALERGENY.

INFORMACE O OBSAŽENÝCH ALERGENECH POSKYTNE OBSLUHA  
NA VYŽÁDÁNÍ ZÁKAZNÍKA.

---

## PŘEDKRMY

---

**Terina z uzeného pstruha**  
*s jablečným konfitem a celerovým krémem*  
**255 Kč**

**Jelení tataki v sezamu**  
*s marinovanou červenou cibulí a černým rybízem*  
**295 Kč**

---

## POLÉVKY

---

**Celerové velouté**  
*s vanilkou, praženými kaštany a olejem z citronové trávy*  
**145 Kč**

**Bažantí vývar**  
*s masovou raviolou a julienne zeleninou*  
**155 Kč**

---

## HLAVNÍ CHODY

---

**Trhaný listový salát**  
*s pečenou řepou, dýní a svatojánskými ořechy*  
**245 Kč**

(+ porce gorgonzoly / halloumi)  
**135 Kč**

(+ porce sivena alpského)  
**155 Kč**

(+ porce striploin steaku)  
**175 Kč**

**Kaštanové risotto**  
*s rozmarýnem a parmazánem*  
**345 Kč**

**Domácí ravioli**  
*plněné houbovým ragú s dýní a máslovým glazé*  
**355 Kč**

**Grilovaný siven alpský**  
*na zelené čočce s černým kořenem a hroznovou beurre blanc*  
**525 Kč**

**Galantina z kukuřičného kuřete**  
*s hruškovým pyrém, polentou a barevnou karotkou*  
**455 Kč**

**Steak z mufloního hřbetu**  
*s jeruzalemskými artyčoky, černým bezem, kapustou a jalovcovou demi-glace*  
**695 Kč**

---

## DEZERTY

---

**Augustiánské srdce**  
*ananasové compote s kokoskou a pistáciovou zmrzlinou*  
**245 Kč**

**Mille feuille**  
*se slaným karamellem, krémem z philadelphie a zmrzlinou z oříškového másla*  
**195 Kč**

**Dezert**  
*dle denní nabídky*  
**155 Kč**

**Sýry**  
*selekce sýrů s ovocným chlebem (pro 1 osobu)*  
**165 Kč**

**Variace zmrzlin a sorbetů**  
*(zmrzlina z oříškového másla, pistáciová a kokosový sorbet)*  
**155 Kč**

**Variace domácích pralinek a petits fours**  
*mojito pralinka, oříškový nugát, malinové želé, mandle ve slaném karamelu (porce pro 2 osoby)*  
**295 Kč**

---

## MENU LIBRETO

---

*Rosé Bočky V.O.C, J. Stávek*  
**Jelení tataki v sezamu**  
*s marinovanou červenou cibulí a černým rybízem*

*Riesling Melaphyr trocken, Jakob Schneider*  
**Grilovaný siven alpský**  
*na zelené čočce s černým kořenem a hroznovou beurre blanc*

*Pálava výběr z hroznů, Garčic*  
**Augustiánské srdce**  
*ananasové compote s kokoskou a pistáciovou zmrzlinou*  
**890 Kč**

---

## MENU SYMFONIE

---

*Veltlínské zelené, Ilias*  
**Terina z uzeného pstruha**  
*s jablečným konfitem a celerovým krémem*  
*Riesling Melaphyr trocken, Jakob Schneider*  
**Galantina z kukuřičného kuřete**  
*s hruškovým pyrém, polentou a barevnou karotkou*

*Lokus červený, likérové víno, J. Stávek*  
**Mille feuille**  
*se slaným karamellem, krémem z philadelphie a zmrzlinou z oříškového másla*  
**890 Kč**

*Cena vinného párování 295 Kč pro 1 osobu.*