



# MENU

## 61. Diabetologické dny

### *Předkrmy*

|  |        |
|--|--------|
| MARINOVANÝ PSTRUH LOSOSOVITÝ<br>s bylinkami, rýžovým chipsem<br>a omáčkou z fazolových lusků | 345 Kč |
| FOIE GRAS GANACHE<br>se zlatými rozinkami, pistáciemi, malinami<br>a máslovou brioškou       | 395 Kč |

### *Polévka*

|  |        |
|--|--------|
| CHŘESTOVÉ CAPPUCINO<br>s pošírovaným vejcem, crumble ze sladkého pečiva,<br>lískovými oříšky a bylinkami | 175 Kč |
|--|--------|

### *Hlavní chody*

|   |        |
|---|--------|
| RISOTTO PRIMAVERA<br>s chřestem, hráškem, císařskými lusky<br>a parmazánem                        | 415 Kč |
| SALÁT NICOISE<br>se žlutoploutvým tuňákem, grenaillemi<br>a mladými fazolkami                     | 455 Kč |
| FILET Z PRAŽMY KRÁLOVSKÉ<br>s gratinovanými brambory, jeruzalemskými artyčoky<br>a halászlé sosem | 595 Kč |



# MENU

## 61. Diabetologické dny

|  |        |
|--|--------|
| HOVĚZÍ LÍČKA<br>s bramborovo-lanýžovým pyrém, pečenou medovou zeleninou<br>a omáčkou z portského vína                          | 495 Kč |
| GLAZOVANÝ TELECÍ VÁLEČEK<br>s pečenými grenaillemi, krémem z konfitovaného česneku,<br>jarní zeleninou a tymiánovým demi-glacé | 595 Kč |
| HOVĚZÍ FLANK STEAK<br>s restovaným chřestem, yorkshirským pudinkem<br>a omáčkou Café de Paris                                  | 755 Kč |

### *Dezerty*

|   |        |
|---|--------|
| REBARBOROVÝ ŘEZ<br>s tvarohovým krémem, medovým korpusem<br>a pekanovou zmrzlinou | 245 Kč |
| ČOKOLÁDOVÉ BROWNIES<br>s lísko-oříškovým mousse<br>a citronovým sorbetem          | 245 Kč |
| VARIACE ZMRZLIN A SORBETŮ<br>pekanová zmrzlina, malinový<br>a citronový sorbet    | 175 Kč |

Vážení hosté, rádi bychom Vás požádali o dodržení dress codu Smart Casual.  
Děkujeme Vám.

VŠECHNY POKRMY OBSAHUJÍ ALERGENY.  
INFORMACE O OBSAŽENÝCH ALERGENECH POSKYTNE OBSLUHA  
NA VYŽÁDÁNÍ ZÁKAZNÍKA.