

Valentýnské menu

RESTAURACE

14.-16.2.2025



Amuse bouche

TARTALETKA

s foie gras krémem, fíkovou marmeládou
a malinovým prachem

Champagne Perrier-Jouet Grand Brut 0,1 l / 250 Kč
AuGUSTO prosecco, Extra Dry 0,1 l / 105 Kč

Předkrm

TARTAR Z KRABÍHO MASA

s avokádovým salátkem, parmazánovým chipsem,
okurkou, kaviárem a bergamotovou pěnou

Ryzlink vlašský, obec Pavlov, Ilias 0,1 l

Hlavní chod

RAVIOLI PLNĚNÉ RICOTTOU

v lanýžovém glazé s růžovým pepřem,
chřestem a sýrem Grana Padano

Ryzlink V.O.C. obec Popice, Sonberk 0,1 l

FILET Z PRAŽMY KRÁLOVSKÉ

s bramborovým ragú, mušlemi, fenyklem
a šafránovým sosem

Chardonnay/Pinot, obec Starý Poddvorov, Krásná Hora 0,1 l

GRILOVANÁ KACHNÍ PRSA

na celerovém pyrém s vanilkou, masovou krocketou,
granátovým jablkem a čokoládovou omáčkou s chilli

Primitivo Infiniti IGP, Region Apulie, San Giorgio 0,1 l

Dezert

ČOKOLÁDOVÝ MOUSSE

s jahodami, karamellem, růžovou vodou
a kokosovou zmrzlinou

Lokus červený, likérové víno, obec Němčičky, ř. Stávek 0,05 l

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

Cena 3-chodového menu 990 Kč / 1 osoba

Vinné párování 3 vzorky 315 Kč / 1 os



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