



VALENTÝNSKÉ MENU



APERITIV

Cava Aula, Bodegas Coviñas Brut

AMUSE BOUCHE

PŘEDKRM

Cannelloni z pečené dýně,
jemný tartar z chobotnice, crème fraîche,
bylinky, mučenkový gel

POLÉVKA

Krém z pečených topinamburů,
nakládaný fenykl, rakytník, bylinky

HLAVNÍ CHOD

Wellington z hovězí svíčkové,
houbový duxelles, špenát s ricottou,
zauzená bramborová pěna, bramborová sláma,
omáčka z nakládaného zeleného pepře

Nebo

Wellington ze pstruha lososovitého,
čerstvé linguine, kapusta, kaviár ze pstruha lososovitého,
máslová zelenina, omáčka Champagne

DEZERT

Malinový dort,
krém slaný karamel, malinový gel, mučenka

Cena menu 1.490,—