



VALENTÝNSKÉ MENU

PŘEDKRM:

80 g Carpaccio z pečené červené řepy, portugalský olivový olej s čerstvými bylinkami, kozí sýr, pečené vlašské ořechy s medem, rukola, křupavá bagetka s bazalkovým pestem

1, 3, 7, 8

195 Kč

HLAVNÍ CHODY:

150 g Filet z norského lososa s bylinkami a solným květem pečený na přepuštěném másle, restovaný zelený chřest v italské pancette s francouzskou máslovo-vinnou omáčkou Beurre blanc, restované brambory Grenaille

4, 7, 9, 12

425 Kč

200 g Grilované kuřecí supreme - sous vide, pomalu vařené kuřecí prso s kůží se solným květem a bylinkami, bramborové noky se sušenými rajčaty a bazalkou, demi-glace z telecích kostí a zeleniny

1, 3, 7, 9, 12

365 Kč

200 g Medailonky z hovězí svíčkové, parmazánová omáčka se zeleným pepřem, grilované papriky s čerstvými bylinkami, zapečené šťouchané brambory sýrem cheddar, lahůdková cibulka

3, 7, 9, 12

545 Kč

DEZERT:

120 g Crème brûlée – smetanový krém z pravé vanilky s karamelovou krustou a čerstvým ovocem, jahodový sorbet s čokoládovou hlinou

1, 3, 7, 8, 13

185 Kč