

SILVESTROVSKÉ MENU

NEW YEAR'S EVE MENU

AMUSE BOUCHE

Champagne Michel Arnould

MUŠLE SVATÉHO JAKUBA V CITRUSOVO-SÓJOVÉ MARINÁDĚ Z PLODŮ YUZU

ST. JACOB'S SCALLOPS, YUZU CITRUS SOY SAUCE

ZAUZENÉ KACHNÍ PRSO, CHUTNEY Z PEČENÝCH JABLEK NA ROZMARÝNU, RYBÍZ

SMOKED DUCK BREAST, ROASTED APPLE CHUTNEY WITH ROSEMARY, CURRANTS

KRÉMOVÁ BAŽANTÍ POLÉVKA SE ZELENINOVÝM JULIENNE A HOUBAMI SHIITAKE

CREAMY PHEASANT SOUP, JULIENNE VEGETABLE, SHIITAKE MUSHROOMS

GRILOVANÁ CHOBOTNICE,

SALSA Z PEČENÝCH ČERVENÝCH PAPRIK, KORIANDRU A LIMETKY

GRILLED OCTOPUS, BAKED BELL PEPPER SALSA WITH CORIANDER AND LIME

SPIDER STEAK Z MLÉČNÉHO TELECÍHO, OMÁČKA Z ČERNÝCH LANÝŽŮ,

BATÁTOVÉ PYRÉ S MASCARPONE A KŘENEM, RŮŽIČKOVÁ KAPUSTA NA MÁSLĚ

VEAL SPIDER STEAK, BLACK TRUFFLE SAUCE, SWEET POTATO PUREE WITH MASCARPONE AND HORSERADISH,
BUTTER-BRAISED BRUSSELS SPROUTS

BEZINKOVÁ PANNA COTTA, KRÉM Z BÍLÉ ČOKOLÁDY VALRHONA A MARAKUJI

ELDERBERRY PANNA COTTA, VALRHONA WHITE CHOCOLATE AND PASSIONFRUIT MOUSSE

CENA MENU 1690 Kč NA OSOBU