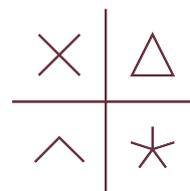


# Valentýnské menu

Valentine's Menu



## Předkrmy

Starters

2 ks	Čerstvé ústřice / <i>Fresh oysters</i> (10, 14) Podávané s omáčkou mignonette <i>Served with mignonette sauce</i>	225
80 g	Pečená řepa / <i>Roasted beetroot</i> (1, 7, 8) Pečená řepa, pomeranč, pekanové ořechy, balkánský sýr, salmoriglio dressing <i>Roasted beetroot, orange, pecans, Balkan cheese, salmoriglio dressing</i>	275
100 g	Hovězí tartar ze svíčkové / <i>Beef tenderloin tartare</i> (1, 3, 7, 10) Lanýžová majonéza, parmazánový košíček, kapary, brioška <i>Truffle mayonnaise, Parmesan basket, capers, brioche</i>	369
100 g	Tygrí krevety / <i>Tiger prawns</i> (1, 2, 7) Česnek, chilli, zázvor, olivový olej, med, focaccia <i>Garlic, chilli, ginger, olive oil, honey, focaccia</i>	379

## Polévka

Soup

220 ml	Petrželový krém / <i>Parsley cream soup</i> (1, 3, 7, 9) Pečený květák, parmazánová espuma, mikrobylinky <i>Roasted cauliflower, Parmesan espuma, microgreens</i>	165
--------	---	-----

# Hlavní jídla

## Main courses

200 g	<b>Hovězí Wellington / Beef Wellington</b> (1, 3, 7, 10) Bramborovo-pažitkové pyré, glazovaná zelenina, houby shiitake, demi-glace s lanýžovým olejem <i>Potato and chive purée, glazed vegetables, shiitake mushrooms, demi-glace with truffle oil</i>	695
180 g	<b>Pražma královská / Royal sea bream</b> (1, 3, 4, 7) Teplý salát z čočky beluga, sezónní zelenina, beurre blanc <i>Warm beluga lentil salad, seasonal vegetables, beurre blanc</i>	565
250 g	<b>Francouzské baby kuřátko / French baby chicken</b> (3, 7, 9, 10) Batátové pyré, růžičková kapusta, bylinkový demi-glace <i>Sweet potato purée, Brussels sprouts, herb demi-glace</i>	495
200 g	<b>Grilovaný květák / Grilled cauliflower</b> (3, 7, 9) Chřestová omáčka, bramborové pyré <i>Asparagus sauce, potato purée</i>	385

# Dezert

## Dessert

200 g	<b>Flambované ovoce / Flambéed fruit</b> (3, 7) Ovocná pálenka, medové mascarpone, borůvkový coulis <i>Fruit brandy, honey mascarpone, blueberry coulis</i>	265
-------	---	-----

