



VALENTÝNSKÉ MENU

POLÉVKA:

- 0,25 l Kaštanový krém, dýňové chutney s pomerančí
A: 1,3,7,9 95 Kč

PŘEDKRMY:

- 80 g Carpaccio – plátky syrové hovězí svíčkové z českých býků s parmazánem a rukolou, křupavá bílá bagetka s bylinkami
A: 1,3,7,12 225 Kč
- 80 g Carpaccio z červené řepy s kozím sýrem, olivový olej, vlašské ořechy, rukola, pečená bageta, balsamico
A: 1,3,7 225 Kč

HLAVNÍ POKRMY:

- 150 g Grilovaný steak z kuřecích prsou se solným květem a bylinkami, mozzarella di bufala, redukce ze sladkých rajčat a bílého vína, šťouchané brambory
A: 1,7,9,12 365 Kč
- 150 g Pečený losos s tymiánem, bramborové noky se sušenými rajčaty a špenátovým pestem, citron
A: 1,3,7,9,12 395 Kč
- 300 g Salát panzanella – opečené kousky bílého italského chleba, cherry rajčata, pečená paprika, cibule, olivový olej s bazalkou, burrata, parmská šunka
A: 1,3,7,12 325 Kč
- 200 g Medailonky z hovězí svíčkové, smetanová omáčka s hříbký, šťouchané brambory s pancettou a pórkem zapečené cheddarem
A: 3,7,9,12 495 Kč

DOPORUČUJEME K PIVU:

- 150 g Tatarák ze syrové hovězí svíčkové, koňak Godet, křepelčí vejce, česnek, topinky ze žitného chleba Panorama
A: 1,3,6,10 395 Kč

DEZERTY:

- 1 ks Dezert z denní nabídky 145 Kč
- 120 g Crème brûlée – smetanový krém z pravé vanilky s karamelovou krustou a čerstvým ovocem, jahodový sorbet s čokoládovou hlinou
A: 1,3,7,8,13 185 Kč
- 150 g Ovocný zmrzlinový pohár – citrónový a jahodový sorbet, ovoce, šlehačka
A: 7,8 175 Kč