

CHEF ' S VALUE MENU

SEASONAL & FRESH

3 COURSE MENU / 3 chodové menu

420,- CZK (16 EUR)

2 COURSE MENU / 2 chodové menu

340,- CZK (13 EUR)

WINE OF THE WEEK 0,2L / 150,-CZK

Sauvignon Blanc 2015/ *Francois Lurton, Languedoc, France*

— —
STARTER / Předkrm

Creamy soup of red and black lentils with roasted bacon

. . .
Smetanový krém z červené a černé čočky s pečenou slaninou

— —
MAIN COURSE / Hlavní chod A/

Beef flank steak baked on grill with sweet-spicy potatoes and Brussels sprouts

. . .
Hovězí pupek pečený na grilu se sladko-pálivými brambory a bruselskými kapustičkami

— —
MAIN COURSE / Hlavní chod B/

Pappardelle with cream, broccoli, baked red onion and Grana Padano cheese

. . .
Pappardelle se smetanou, brokolicí, pečenou červenou cibulí a sýrem Grana Padano

— —
DESSERT / Dezert

Carrot cake with almonds, raisins and vanilla ice cream

. . .
Karotkový dort s mandlemi, rozinkami a vanilkovou zmrzlinou