

# 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 0,15L / 165,-CZK**

Minuty M de Rosé 2018/Cotes de Provence (St. Tropez) France

— . . . . . —

## **STARTER / Předkrm**

Goat cheese with green asparagus, strawberries, salad greens,  
balsamic reduction and bread

. . .

*Kozí sýr se zeleným chřestem, jahodami, listy salátů, balzamickou redukcí a trhaný chléb*

— . . . . . —

## **MAIN COURSE / Hlavní chod A/**

Grilled beef brisket steak (U.S), roasted grenaille potatoes, salad greens  
and marinated radishes and cucumbers

. . .

*Grilovaný hovězí steak z hrudí (U.S.), opékané grenaille brambůrky, listy salátů  
a marinované okurky a ředkvičky*

— . . . . . —

## **MAIN COURSE / Hlavní chod B/**

Chicken steak in herb focaccia, arugula, dried tomatoes, lemon mayonnaise,  
mozzarella and sweet potatoes French fries

. . .

*Kuřecí steak v bylinkové focaccie s rukolou, sušenými rajčaty, mozzarellou, citrónovou majonézou a  
batátové hranolky*

— . . . . . —

## **DESSERT / Dezert**

White chocolate foam, rhubarb compote and black currant sorbet

. . .

*Pěna z bílé čokolády s kompotem z rebarbory a černorybízovým sorbetem*

INFORMATION ABOUT CONTAINED ALLERGENS WILL BE PROVIDED UPON REQUEST. / INFORMACE O OBSAŽENÝCH ALERGENECH POSKYTNE OBSLUHA NA VYŽÁDÁNÍ ZÁKAZNÍKA.

JURYS INN PRAGUE  
**BISTRO**

SOKOLOVSKA 11