

# 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**

Asparagus creamy soup with basil oil

. . .  
*Chřestový krém s bazalkovým olejem*

— . . . . . —  
**MAIN COURSE / Hlavní chod A/**

Grilled chicken supreme with grenaille potatoes, green asparagus and radishes

. . .  
*Kuřecí prso supreme pečené na grilu s brambůrkami grenaille, zeleným chřestem a ředkvičkami*

— . . . . . —  
**MAIN COURSE / Hlavní chod B/**

Grilled beef burger in brioche bun, cheddar cheese, iceberg lettuce, tomatoes, green asparagus, roasted bacon and fried egg

. . .  
*Hovězí burger v máslové bulce, čedar, ledový salát, rajčata, zelený chřest, pečená slanina a sázené vejce*

— . . . . . —  
**DESSERT / Dezert**

Pistachio sorbet, dark chocolate cream, cherry sauce and fruit chips

. . .  
*Pistáciový sorbet, krém z hořké čokolády, višňová omáčka a ovocné chipsy*