

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

Chicken broth with meat, Celestine noodles, carrot, parsley and zucchini

. . .
Kuřecí vývar s masem, fritátovými nudlemi, mrkví, petrželí a cuketou

— —
MAIN COURSE / Hlavní chod A/

Grilled beef flank steak, cracked potatoes, pea foam, coriander, sour cream, demi-glace

. . .
Grilovaný hovězí pupek, trhané brambory, hrášková pěna, koriandr, zakysaná smetana, demi-glace

— —
MAIN COURSE / Hlavní chod B/

Fried chicken breast with mayonnaise, ice berg lettuce, tomatoes and jalapeño peppers
in sesame seed bun, potato French fries

. . .
*Smažená kuřecí prsa s majonézou, ledovým salátem, rajčaty a jalapeño papričkami
v sezamové bulce, smažené bramborové hranolky*

— —
DESSERT / Dezert

Yoghurt foam with poppy seeds, white chocolate, blackberry jelly, blackberries,
chocolate crumbs and fruit chips

. . .
*Jogurtová pěna s mákem, bílou čokoládou, ostružinovým želé, ostružinami,
čokoládovou drobenkou a ovocným chipsem*