

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

Onion soup with poached egg

.
Cibulová polévka se zastřeným vejcem

— —
MAIN COURSE / Hlavní chod A/

Pork tenderloin baked on grill with barley risotto, zucchini, beet root and root vegetables

.
Vepřová panenka pečená na grilu s kroupovým rizotem, cuketou, červenou řepou a kořenovou zeleninou

— —
MAIN COURSE / Hlavní chod B/

Baked steak of Norwegian salmon, Grenaille potatoes and Mediterranean vegetables, arugula leaves, honey-mustard dressing

.
Pečený steak z norského lososa, brambory Grenaille a středomořská zelenina, listy rukoly, hořčicovo-medový dresink

— —
DESSERT / Dezert

Pumpkin cheesecake with coulis of forest fruit

.
Dýňový cheesecake s coulis z lesního ovoce