

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

Romanesco creamy soup with dried ham

.
Romanesko smetanová polévka

— —
MAIN COURSE / Hlavní chod A/

Pork tenderloin with Brussels sprouts leaves, potato puree with barley and roasted bacon

.
Vepřová panenka s lístky bruselských kapustiček, bramborovou kaší s kroupami a pečenou slaninou

— —
MAIN COURSE / Hlavní chod B/

Norwegian salmon filet with traditional creamy risotto, arugula and olive oil

.
Filet z norského lososa s tradičním krémovým rizotem, lístky rukoly a olivovým olejem

— —
DESSERT / Dezert

Pear strudel with cranberries, yoghurt sauce and salted caramel ice cream

.
Hruškový závin s brusinkami, jogurtovou omáčkou a zmrzlinou ze slaného karamelu