



ČESKÉ DEGUSTAČNÍ MENU – MODERN ART

Amouse bouche – sezónní pozornost šéfkuchaře

Bohemia sekt Prestige Rosé Brut (0,1 l)

50 g Hovězí tataráček, bramborová pusinka, pěna z kyselé okurky, opečený domácí chléb
150,- Kč/ 5,90 EUR

Frankovka Rosé, Morava, velkopavlovická podoblast, Vinařství Hana Mádlová (0,1 l)

50 g Pražská šunka s křenem, nakládané cibulky, kyselá okurka, bílá čokoláda, rajče, oxalis
140,- Kč/ 5,50 EUR

70 g Hovězí double consommé z oháňky, špekové knedlíky, čerstvá zelenina
110,- Kč/ 4,30 EUR

Rulandské Modré – výběr z hroznů, Morava, velkopavlovická pod., Moravíno Valtice (0,1 l)

120 g Pomalu pečený hovězí Filet steak, svíčková omáčka,
soufflé z karlovarského knedlíku
420,- Kč/ 16,50 EUR

120 g Marinované kachní prso s pomerančovou omáčkou,
červené vinné zelí, špičky z bramborového těsta
290,- Kč/ 11,40 EUR

Ryzlínek rýnský – botrytický sběr, Morava, Mikulovská podoblast, Vinařství Gotberg (0,1 l)

Jablečný závin s vanilkovou zmrzlinou a šlehačkou
140,- Kč/ 5,50 EUR

MENU 4 chody = 850,- Kč/33,30 EUR/osoba

MENU 6 chodů = 1 250,- Kč/48,90 EUR/osoba

MENU 4 chody + sommelier výběr vín = 1 200,- Kč/47,- EUR/osoba

MENU 6 chodů + sommelier výběr vín = 1 600,- Kč/62,70 EUR/osoba

Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka.