



## LA ATELIER GOURMET MENU

### de chef Tomáš Horák

**Amouse bouche** – v Kalahari soli mořený filet ze pstruha, jablko, brusinky, křen

**Moët & Chandon Imperial Brut (0,1 l)**

Kumquat/ananas/ředkvička/okurka – shizo pesto, ponzu – vinaigrette, okurková zmrzlina  
165,- Kč/ 6,50 EUR

**Muscadet, Clos de L'Arzillier, Val de Loire, France (0,1 l)**

Červené krevety v sépiovém těstíčku/avokádo – crème fraich/kaviár Imperiál/kokosová omáčka  
286,- Kč/ 11,20 EUR

**Sauternes (0,05 l)**

Foie gras/višeň/vlašský ořech/Calvados omáčka  
198,- Kč/ 7,80 EUR

**Sauvignon Fumées Blanches, Languedoc, France (0,1 l)**

Marinovaný sumeček v obalu z červené řepy/topinambur pyr/ fialový květák/řeřicha/šafránová pěna  
327,- Kč/ 12,80 EUR

**Château Minuty Rosé, Côtes de Provence, France (0,1 l)**

Telecí filet steak/krémová omáčka ze smrže/rozmarýnová omáčka/violet bramborové špičky s lanýži/chřest variace a romanesko  
420,- Kč/16,50 EUR

**Ryzlink rýnský – botrytický sběr, Vinařství Gotberg, Morava, Česká republika (0,5 dl)**

Grand Marnier mousse z Mascarpone, přelitý čokoládovou bílou polevou Opalys, sušený prach z tomatů, yzuzu-jahody  
169,- Kč/ 6,60 EUR

**MENU 4 chody = 1 231,- Kč/48,20 EUR/osoba**

**MENU 6 chodů = 1 565,- Kč/61,30 EUR/osoba**

**MENU 4 chody vč. sommelier výběr vín = 1 916,- Kč/75,- EUR/osoba**

**MENU 6 chodů vč. sommelier výběr vín = 2 452,- Kč/96,- EUR/osoba**

*Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka.*