



The Ultimate Dining Experience



Chef Tomáš Kohút

L'ATELIER DEGUSTATION MENU

“Amuse bouche”

Bretaňské pečivo a máslo

Moët & Chandon Imperial Brut (0,1l)

1. “Mořský vlk”

Mořský vlk / Nori / sušený Tuňák / Zázvor / Kaviár / Perilový olej

Pinot Blanc, pozdní sběr, vinařství Reisten, Mikulov (0,1l)

2. “Steak”

Hovězí steak / Černý česnek / Cibule / Lanýž / Balsamico

Cignale, Castello di Querceto, Toscana, Itálie (0,1l)

3. “Jeseter”

Jeseter / Fenykl / Kaviár / Hrášek

Chablis 1er Cru, Mont de Millieu, La Chablisienne, Francie (0,1l)

4. “Buddhova ruka”

Buddhova ruka / Ananas / Mléčná rýže

Sauternes, Château La Chartreuse de Coutel, Bordeaux, Francie (0,05l)

Káva nebo výběr z exkluzivních čajů

MENU 4 chody = 1 990 Kč / 79 € / osoba

MENU 4 chody s vinným párovaním = 3 577 Kč / 142 € / osoba