



The Ultimate Dining Experience



# Chef Tomáš Kohút

## L'ATELIER DEGUSTAČNÍ MENU

---

“Amuse bouche”

Bretaňské pečivo a máslo

Moët & Chandon Imperial Brut (0,11)

1. “Mořský vlk”

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

Pinot Blanc, pozdní sběr, vinařství Reisten, Mikulov (0,11)

2. “Tatarák”

Telecí / Šalotka / Morek / Pažitka / Pepř / Crème fraîche

Château “M” Minuty rosé, Côtes de Provence, Francie (0,11)

3. “Křen”

Křen / Jablko / Kopr / Zázvor

Sylvánské zelené, pozdní sběr, Vinařství Gotberg, Mikulov (0,11)

4. “Steak”

Hovězí steak / Černý česnek / Cibule / Lanýž / Balsamico

Cignale, Castello di Querceto, Toscana, Itálie (0,11)

5. “Černé jablko”

Černé jablko / Calvados

6. “Žalud”

Žaludové tagliatelle / omáčka Kombu / Tonburi / Pažitka

Gavi di Gavi, Villa Sparina, Piemonte, Itálie (0,11)

7. “Jeseter”

Jeseter / Fenykl / Kaviár / Hrášek

Chablis 1er Cru, Mont de Millieu, La Chablisienne, Francie (0,11)

8. “Buddhova ruka”

Buddhova ruka / Ananas / Mléčná rýže

Sauternes, Château La Chartreuse de Coutet, Bordeaux, Francie (0,051)

Káva nebo výběr z exkluzivních čajů

MENU 8 chodů = 3 777 Kč / 150 € / osoba

MENU 8 chodů s vinným párovaním = 5 792 Kč / 230 € / osoba