



MICHELIN BIB GOURMAND



VALENTÝNSKÉ

MENU

14. 2. 2025

4 CHODOVÉ MENU S APERITIVEM

1 550 Kč

4 SKLENIČKY WINE PAIRING

750 Kč

AMUSE BOUCHE & CAVA MONT MARCAL EXTREMARIUM RESERVA ROSADO 0,12l

1. BURRATA S CARPACCIEM ZE ŽLUTÉ A ČERVENÉ ŘEPY S PINIEMI A BALSAMICEM

Burrata with beet root carpaccio, pine nuts and balsamico

PINOT GRIGIO „ISONZO“ FRIULI – LIS NERIS

2. RAVIOLA PLNĚNÁ KUŘETEM Z BRESSE S FOIE GRAS, SMRŽOVOU OMÁČKOU A RŮŽOVÝM PEPŘEM

Ravioli with chicken bresse and foie gras, morel sauce

PINOT NOIR – JAROSLAV SPRINGER

3. SVÍČKOVÁ Z TRESKY SE ŠAFRÁNOVÝM RISOTTEM S PEČENÝMI PAPRIKAMI A CUKETOVÝMI ŠPAGETAMI

Cod loin fillet with saffron risotto, grilled peppers and zucchini spaghetti

CHARDONNAY „COUVENT DES JACOBINS“ BOURGOGNE – JADOT

NEBO/ or

TELECÍ PAVOUČEK V PANCETTĚ S LANÝŽOVÝMI GNOCCHI, KOŇAKOVOU OMÁČKOU, RESTOVANÝM ŠPENÁTEM A GLAZÍROVANÝMI ŠALOTKAMI

Veal spider steak with pancetta, truffle gnocchi, Cognac sauce, spinach and glazé shallots

SAINT-EMILION GRAND CRU „CHÂTEAU MOULIN BELLEGRAVE“

4. MALINOVÁ TAPIOCA SE SMETANOVOU ZMRZLINOU A LIMETOVÝMI PUSINKAMI

Raspberries tapioca with gelato alla crema and lime meringue

RYZLINK VLAŠSKÝ VÝBĚR Z CIBĚB – PEŘINA