

VALENTÝNSKÉ MENU

Amuse bouche

PŘEDKRM

Variace krabiho ceviche, lososa a marinované krevety ^{6) 7)} 235,—
citronová panna cotta, jalapeños esence, kikkoman želé

HLAVNÍ CHOD

Duet hovězího válečku ze svíčkové a konfitu z hovězích líček ^{1) 7)} 590,—
zauzená bramborová kaše, glazírovaná zelenina, lanýžová omáčka

nebo

Pečené filátka z mořského dšase ^{3) 4) 7)} 590,—
špenátovo-bramborový fondant, zauzený žloutek, zelenina, espuma se slaninou

DEZERT

Dortík z bílé čokolády, červeného rybízu a čokoládové želé ^{1) 3) 7)} 110,—
s lahodnou kávou

Celé menu 850,—