



MENU Sv. ŠTĚPÁNA (25. - 26.12.2017)

Live piano v průběhu večera.

Sklenka Pálffy Sekt Brut (méthode champenois traditionnelle)

Tatarák z marinovaného lososa s koprem a mořskou solí, olivová tapenáda, rukola salát

Bramborová polévka se sušenými houbami

Pečená krutí prsa na rozmarýnu a červeném vínu, karamelizovaná karotka,
tagliatelle s citronovým olejem

Karamelový dortík s hruškami a mandlemi s omáčkou z lesního ovoce

Káva nebo výběr z čajů

MENU 4 chody = 980,- Kč/osoba



BOXING DAY MENU (25. - 26.12.2017)

Enjoy live piano performance during the evening.

Glass of Pálffy Sekt Brut (méthode champenois traditionnelle)

Tartar of marinated salmon with dill and sea salt, olive tapenade, rucola salad

Potato soup with dried mushrooms

Roasted turkey breast on rosemary and red wine, caramelized carrot,
tagliatelle with lemon oil

Caramel cake with pears and almonds with forest fruit sauce

Coffee or selection of teas

4 Courses MENU = 36,30 EUR per person

*Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka.
Information about the allergens contained in the food will be provided by staff on request.*



MENÜ DES HEILIGEN STEPHAN (25. - 26.12.2017)

Live-Piano im Laufe des Abends

Glas Pálffy Sekt Brut - méthode traditionnelle

Tartar aus mariniertem Lachs mit Dill und Meeressalz, Oliventapenade, Rucolasalat

Kartoffelsuppe mit getrockneten Pilzen

Gebratene Putenbrust auf Rosmarin und Rotwein, karamellisierte Karotte,
Tagliatelle mit Zitronenöl

Karamelltörtchen mit Birnen und Mandeln mit Waldfruchtsauce

Wahl - Tee oder Kaffee

MENÜ-4-Gänge = 36,30 EUR / pro Person



МЕНЮ СВ. СТЕФАНА (25. – 26.12.2017 г.)

Живая фортепианная

Бокал Палффи Сект Брут (méthode champenois)

Тартар из маринованного лосося с укропом и морской солью, оливковая тапенада,
салат из рукколы

Картофельный суп с сушёными грибами

Жареная утиная грудка на розмарине и красном вине,
карамелизированная каротель, тальятелле с лимонным маслом

Карамельный тортик с грушами и миндаём с подливкой из лесных ягод

Чай по выбору или кофе

МЕНЮ из 4 блюд = 36,30 EUR / 1 чел.