

**SEZÓNŇNÍ NABÍDKA - SEASONAL OFFER****ČERSTVÉ ÚSTRÍCE (30.11. – 10.12.2017)**

Čerstvé ústřice na ledu,
podávané s citrónem a dresinkem z whisky a pečené šalotky

3 ks = 210,-Kč / 6 ks = 390,-Kč

Gratinované ústřice Parmazánem a dušeným fenyklem
s pomerančovou kůrou a citronovým pepřem

3 ks = 270,-Kč / 6 ks = 420,-Kč

Doporučujeme: Sklenku Pálffy Sekt Brut 0,1l (méthode champenois) = 90,- Kč

**FRESH OYSTERS (30.11. – 10.12.2017)**

Fresh Oysters on Ice,
Served with Lemon and Whisky and Roast Shallot Dressing

3 pieces = 7,80 EUR / 6 pieces = 14,40 EUR

Oysters Au-gratin with Parmesan and Steamed Fennel
with Orange Rind and Lemon Pepper

3 pieces = 10,00 EUR / 6 pieces = 15,50 EUR

We recommend: Glass of Pálffy Sekt Brut 0,1l (méthode champenois) = 3,30 EUR

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

**SAISONANGEBOT - СЕЗОННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ****FRISCHE AUSTERN (30.11. – 10.12.2017)**

Frische Austern auf Eis,
gereicht mit Zitrone und Dressing aus Whisky und gebratener Schalotte
3 St = 7,80 EUR / 6 St = 14,40 EUR

Mit Parmesan gratinierte Austern mit gedünstetem Fenchel
mit Orangenschale und Zitronenpfeffer
3 pieces = 10,00 EUR / 6 pieces = 15,50 EUR

**Wir empfehlen: 1 Glas Pálffy Sekt Brut
(méthode champenoise traditionnelle) = 3,30 EUR**

**СВЕЖИЕ УСТРИЦЫ (30.11. – 10.12.2017)**

Свежие устрицы на льду,
подаваемые с лимоном и дрессингом из виски и печёного лука-шалот
3 шт. = 7,80 EUR / 6 шт. = 14,40 EUR

Устрицы, гратинированные пармезаном и тушёным фенхелем,
с апельсиновой цедрой и лимонным перцем
3 шт. = 10,00 EUR / 6 шт. = 15,50 EUR

Мы рекомендуем: Pálffy Sekt Brut 0,1 л (méthode champenois) = 3,30 EUR