



SEZÓNÍ NABÍDKA

JARNÍ MENU

15. března – 15. dubna 2018

Amouse bouche

Šlehané francouzské máslo, granité z červené řepy, řeřicha

Domácí bílý jogurtový sýr, zelený chřest v tempuře, ředkvička,
bílá čokoláda, kokosová pěna, oxalis

140,-Kč



Polévka curry-citrónová tráva, jarní rolky

120,-Kč

Opékaný marinovaný losos Ikarimi ve vodce v obalu z červené řepy,
račí omáčka, rukola rizoto, fialový květák, thajský chřest, kaviár

290,-Kč

Sous-vide perlička obalená parmskou šunkou, grilovaná mediterán zelenina,
cassis-šalotková omáčka, opékaný topinambur s Crème fraiche

420,-Kč

Valrhona čokoládový fondán, vanille Tahiti omáčka,
višňové pyrė, Mascarpone zmrzlina

220,-Kč

MENU 5 chodů = 1 190,- Kč/osoba

+

k menu 5 chodů sklenka Pálffy sekt Brut (méthode champenoise) ZDARMA

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



SEASONAL OFFER

SPRING MENU

March 15nd – April 15th, 2018

Amouse bouche

Whipped French Butter, Beetroot Granita, Watercress

Homemade White Yogurt Cheese, Green Asparagus Tempura, Radish, White Chocolate,
Coconut Mousse, Oxalis

140,-Kč / 5,50 €



Curry-Lemon Grass Soup, Spring Rolls

120,-Kč / 4,70 €



Roasted Ikarimi Salmon Marinated in Vodka in a Beetroot Crust, Lobster Sauce, Rucola
Risotto, Purple Cauliflower, Thai Asparagus, Caviar

290,-Kč / 11,40 €



Sous-vide Guinea Fowl in Parma Ham, Grilled Mediterranean Vegetables, Shallot-Cassis
Sauce, Fried Jerusalem Artichoke with Crème Fraîche

420,-Kč / 16,40 €



Valrhona Chocolate Fondant, Tahitian Vanilla Sauce, Cherry Puree,
Mascarpone Ice-cream

220,-Kč / 8,60 €

5 courses MENU = 1 190,- Kč / 46,60 € /per person

+

glass of Pálffy sekt Brut (méthode champenoise)

with menu FREE OF CHARGE



SAISONANGEBOT

FRÜHLINGSMENÜ

15. März – 15. April 2018

Amuse-Bouche

Geschlagene französische Butter, Rote Beete Granita, Kresse

Hausgemachter weißer Johurtkäse, grüner Spargel, Radieschen, weiße Schokolade,
Kokosschaum, Oxalis

140,-Kč / 5,50 €



Curry-Zitronengras-Suppe, Frühlingsrollen

120,-Kč / 4,70 €



Gebratener, in Wodka mariniertes Ikarimi Lachs in Hülle aus Roter Beete, Krebsauce,
Rukolarisotto, violetter Blumenkohl, thailändischer Spargel, Kaviar

290,-Kč / 11,40 €



Sous-vide Perlhuhn in Parmer Schinken, gegrilltes Mediteranegemüse, Cassis-
Schalottensauce, gebratene Batate mit Crème fraiche

420,-Kč / 16,40 €



Valrhona-Schokoladenfondan, Vanille-Tahiti-Sauce,
Sauerkirschpüree, Mascarponeeis

220,-Kč / 8,60 €

MENÜ-fünf-Gänge = 1 190,- Kč / 46,60 € pro Person



Glas mit Pálffy sekt Brut (méthode champenoise) GRATIS



СЕЗОННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

ВЕСЕННЕЕ МЕНЮ

15 марта – 15 апреля 2018 г.

Амис-буш

Взбитое французское масло, гранита из красной свёклы, кресс-салат

Домашний белый йогуртовый сыр, зелёная спаржа в темпуре, редис, белый шоколад, кокосовый мусс, кислица

140,-Кč / 5,50 €



Карри-суп с лимонным сорго, весенние рулетики

120,-Кč / 4,70 €



Поджаренный маринованный лосось Икарими в водке, обкатанный красной свёклой, раковый соус, рукола-ризотто, фиолетовая цветная капуста, тайская спаржа, икра

290,-Кč / 11,40 €



Цесарка су-вид, обкатанная пармской ветчиной, средиземноморские овощи на гриле, соус Кассис из лука-шалот, поджаренный топинамбур с Крем-фреш

420,-Кč / 16,40 €



Фондан из шоколада Вальрона, соус из таитянской ванили, вишнёвое пюре, мороженое Маскарпоне

220,-Кč / 8,60 €

МЕНЮ из пяти блюд = 1 190,- Кč / 46,60 € / 1 чел.

+

бокал Палффи сект Брут (méthode champenoise) БЕСПЛАТНО