

MENU

Studený předkrm – Cold starter

Uzené kachní prso na salátu z granátového jablka a řapíkatého celeru, balsamico, želé z portského vína

Smoked duck breast on pomegranate and celery salad, balsamic, port wine jelly

VEG Salát z římských listů, marinovaná dýně ve vanilkovém sirupu, hrušky, balzamiková redukce

VEG Romaine salad, marinated pumpkin in vanilla syrup, pears, balsamic reduction

Teplý předkrm – Warm starter

Jehněčí kotletka se šípkovou omáčkou, grilované lišky a karlovarský knedlík s mandlemi

Lamb chop with rose hip sauce, grilled mushroom and Czech dumpling with almonds

VEG Bramborové placky plněné houbami a koprem, kešu kysaná sojová smetana

VEG Potato pancakes filled with mushrooms and dill, cashew sour soy cream

Hlavní jídlo – Main course

Pancettou špikovaný supreme z perličky s dýňovým pyrém silnou redukcí z portského vína a rakytníkem

Little pearl supreme with pancetta, pumpkin puree with strong port wine reduction with sea buckthorn

VEG Beluga čočka s pečenými rajčaty a avokádovou cuketou

VEG Beluga lentils with roasted tomatoes and avocado zucchini

Dezert – Dessert

Jablečný koláček s ořechy, skořicová omáčka, pečené hrušky ochucené slivovicí

Apple cake with nuts, cinnamon sauce, roasted pears flavored with plum

VEG Panna cotta s exotickým ovocem - bezlaktózové

VEG Panna cotta with exotic fruits - lactose-free