

PROMOCE – MENU 1

Banketní pečivo, máslo
Bread and butter

**Domácí kachní paštika s játry podávaná s cibulkovou marmeládou
a teplým toastem**

*Home made duck pâté with liver
served with onion jam and warm toast*

190,-

Silný vývar z kukuřičných kuřat s domácími rajčatovými nudlemi

*Chicken bouillon of spring chicken
with home made tomato noodles*

95,-

Vepřové líčka dušená na víně podávána s bramborovým pyré

*Pork cheeks braised in wine sauce,
served with potato puree*

390,-

**Obrácený koláč „Tarte tatin“ s hruškami a jablky, podáváný
s vanilkovou zmrzlinou**

*“Tarte tatin” cake with pears a apples,
served with vanilla ice cream*

110,-

Cena za kompletní menu CZK 785,-

PROMOCE – MENU 2

Banketní pečivo, máslo
Bread and butter

**Roládka z lososa a candáta v bylinkové strouhance
s pěnou ze zauzeného pstruha**

*Roulade of salmon and pike perch in herb breadcrumbs
with smoked trout foam*

240,-

Krémová polévka z artyčoků s lanýžovým olejem

Creamy artichoke soup with truffle oil

95,-

**Pečené prsíčko z kukuřičného kuřete s pohankovými noky
a restovanou zeleninou s houbou Shiitake**

*Roasted spring chicken breast with buckwheat gnocchi
and roasted vegetables with Shiitake mushroom*

390,-

Crème Brûlée s bílou čokoládou a limetkou

Crème Brûlée with white chocolate and lime

110,-

Cena za kompletní menu CZK 835,-

PROMOCE – MENU 3

Banketní pečivo, máslo

Bread and butter

**Pěna z kozího sýru s hroznovým chutney
a mrkvovým sorbetem**

*Goat cheese foam with grapes chutney
and carrot sorbet*

190,-

**Vývar z masitých hovězích kostí
s domácími rajčatovými nudlemi**

*Beef ribs bouillon
and home made tomato noodles*

95,-

**Zvolna pečené kachní prso se skořicovým zelím
a bramborovými knedlíčky se škvarky**

*Slow roasted duck breast with cinnamon cabbage
and potato dumplings with greaves*

460,-

**Ananasové cannelloni plněné citrónovým mascarpone
podávané s kokosovou zmrzlinou**

*Pineapple cannelloni with lemon mascarpone
served with coconut ice cream*

110,-

Cena za kompletní menu CZK 855,-

PROMOCE – MENU 4

Banketní pečivo, máslo

Bread and butter

**Domácí kachní paštika s játry podávaná
s cibulovou marmeládou a teplým toastem**

*Home made duck pâté with liver
served with onion jam and warm toast*

190,-

Silný vývar z kukuřičných kuřat s játrovými knedlíčky s cizrnou

Spring chicken bouillon with liver-chickpeas dumplings

95,-

**Pečený daňčí hřbet s lilkovým pyrém, domácí houbovou nádivkou a
ragú ze zelených fazolek „Fava“**

*Roasted fallow deer saddle with eggplant puree, home made mushroom pudding
and “Fava” green beans ragout*

590,-

**Tvarohový dezert s bílou čokoládou, čerstvými jahodami
a parfaitem z vaječného likéru**

Cheese desert with white chocolate, fresh strawberries and advocaat parfait

110,-

Cena za kompletní menu CZK 985,-