

# NEW YEAR'S EVE MENU 2011 SILVESTROVSKÉ MENU

3.200 CZK

## PŘEDKRMY / STARTERS

AMOUSE BOUCHE

KACHNÍ FOIE GRAS TERINA  
S POMERANČOVÝM KONFITEM, DATLOVÝM  
CHLEBEM A ČOKOLÁDOVOU OMÁČKOU

DUCK FOIE GRAS TERRINE SERVED  
WITH ORANGE CONFIT, DATE BREAD  
AND CHOCOLATE SAUCE

DVA DRUHY TATARÁKU - TUJNÁKOVÝ  
SE SEZAMEM A CHILLI OMÁČKOU, LOSOSOVÝ  
PODÁVANÝ S OKURKOU, AVOKÁDEM  
A PAPRIKOVÝM COULIS

TWO KINDS OF TARTAR - TUNA TARTAR WITH  
SESAME AND CHILLI SAUCE AND SALMON  
TARTAR SERVED WITH CUCUMBER,  
AVOCADO AND PEPPER COULIS

KOZÍ SÝR PEČENÝ S MEDEM PODÁVANÝ  
S CARPACCIEM Z ČERVENÉ ŘEPY, HRUŠKOU,  
PINIEMI, ŠPENÁTEM, RUKOLOU  
A POMERANČOVÝM DRESINKEM

GOAT CHEESE BAKED WITH HONEY, SERVED  
WITH BEETROOT CARPACCIO, PEAR, PINIE,  
SPINACH, RUCOLA AND ORANGE DRESSING

HOVĚZÍ CARPACCIO S RUKOLOU, PARMESANEM,  
BAZALKOVÝM PESTEM A CITRÓNEM

BEEF CARPACCIO - WITH RUCOLA, PARMESAN,  
BASIL PESTO AND LEMON

KAVIÁR (30G NEBO 50G) PODÁVANÝ  
NA LEDOVÉ TŘEŠTI S TOASTY, CITRÓNEM  
A ZAKYŠANOU SMETANOU

CAVIAR (30G OR 50G) SERVED ON CRUSHED  
ICE, WITH TOASTS, SOUR CREAM AND LEMON

## HLAVNÍ CHOD / MAIN COURSE

JEHNĚČÍ SVÍČKOVÁ Z NOVÉHO ZÉLANDU  
MARINOVANÁ V TYMIÁNU A ČESNEKU,  
PODÁVANÁ S GLAZIROVANÝMI ŠALOTKÁMI  
V ČERVENÉM VÍNĚ, BRAMBOROVÝM PYRÉ  
A OMÁČKOU Z ČERVENÉHO VÍNA

NEW ZEALAND LAMB SIRLOIN MARINATED  
IN THYME AND GARLIC, SERVED WITH GLAZED  
SHALLOTS IN RED WINE, POTATO PUREE  
AND RED WINE SAUCE

HOVĚZÍ PEPŘOVÝ STEAK Z ARGENTINSKÉ  
SVÍČKOVÉ PODÁVANÝ S GRATINOVANÝMI  
BRAMBORAMI A PEPRŮVOU OMÁČKOU

BEEF PEPPER STEAK FROM ARGENTINA  
SERVED WITH GRATINATED POTATOES  
AND PEPPER SAUCE

ATLANTICKÝ HALIBUT SE SLANINOVOU  
KRUSTOU PODÁVANÝ S TERINKOU  
Z BRAMBOR A MRKVE, ZELENÝM  
CHŘESTEM A OMÁČKOU Z ČERVENÉHO VÍNA

ATLANTIC HALIBUT WITH BACON CRUST  
SERVED WITH POTATOE CARROT TERRINE,  
GREEN ASPARAGUS AND RED WINE SAUCE

TYGRÍ KREVETY MARINOVANÉ V ČESNEKU  
A SAMBALU PODÁVANÉ S RIZOTEM  
Z KOKOSOVÉHO MLÉKA A ČERVENÉ  
KARI PASTY A S PEČENÝM MANGEM

TIGER PRAWNS SERVED WITH COCONUT MILK  
AND RED CURRY PASTE RISOTTO WITH MANGO

„BAROCK“ SUSHI & SASHIMI SET  
8 x Maki, 4 Nigiri, 3 x DRUH/ KINDS SASHIMI

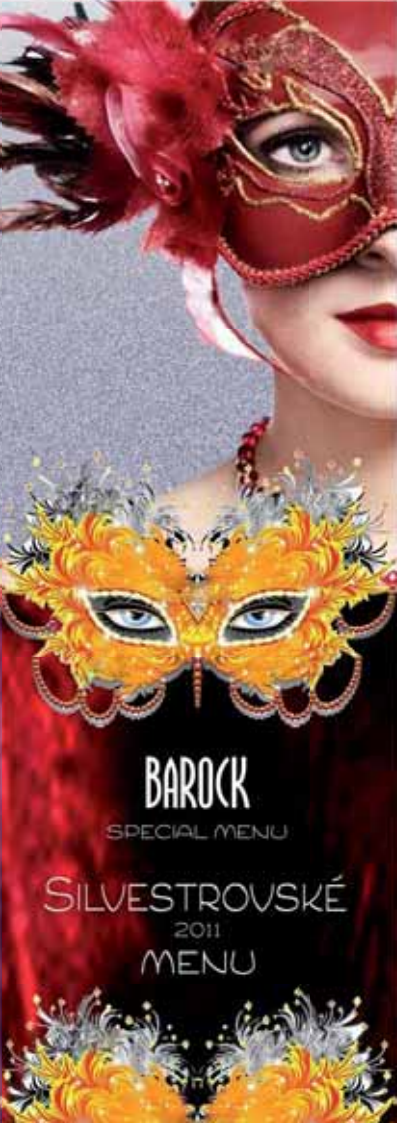
## DEZERTNÍ MENU / DESSERT MENU

TRAMISU - TRADIČNÍ ITALSKÝ DEZERT  
Z MASCARPONE, PIŠKOTŮ, KÁVY A AMARETTA

TRAMISU - TRADITIONAL ITALIAN DESSERT  
MADE FROM MASCARPONE, SPONGE BISCUITS,  
COFFEE AND AMARETTO

ČOKOLÁDOVÁ VARIACE - TERINKA DVOU CHUTÍ,  
PĚNA Z BILÉ ČOKOLÁDY, FONDÁN

CHOCOLATE VARIATION - TERRINE TWO WAYS,  
WHITE CHOCOLATE MOUSSE, CHOCOLATE  
FONDANT



BAROCK

SPECIAL MENU

SILVESTROVSKÉ  
2011  
MENU



BAROCK

SPECIAL MENU

NEW YEAR'S EVE  
2011  
MENU