

BAROCK

Toto menu je připraveno pro skupiny (od 10 osob). Menu podáváme od 12:00-18:00 hod

I.

Rukola salát s cherry rajčátky, parmazánem a balzamikovým dresinkem

Grilovaný norský losos podávaný s tygří krevetou marinovanou v sambalu, bramborovým pyrém, špenátem, baby patizonem, pečenými cherry rajčaty a bylinkovým máslem

Variace domácích **sorbetů**

850,-Czk

II.

Capresse salát- baby mozzarella, cherry rajčata, bazalka, balsamický ocet a olivový olej

Pečené kuřecí prso marinované v jogurtu podávané s červenou kari omáčkou, citronovo koriandrovým creme fraiche a basmati rýží

Horké maliny s vanilkovou zmrzlinou a kokosovou sušenkou

850,-Czk

III.

Staročeská bramborová polévka s jarní zeleninou, hříbkou a čerstvou majoránkou

Pečený srnčí hřbet špikovaný slaninou a marinovaný v jalovci podávaný s černou omáčkou s ořechy, rozinkami, pošírovanou hruškou a karlovarským knedlíkem

Ovocné tvarohové knedlíky plněné jahodami podávané se zakysanou smetanou a čokoládovou omáčkou

950,- Czk

IV.

Carpaccio z telecí svíčkové s černým lanýžem podávané s rukolou a parmazánem a citronem

Lehce opečený tuňák obalený v sezamu podávaný s zeleninovými maki rolkami, sladkými hrášky, sojovou omáčkou a wasabi

Vanilkový chesse cake podávaný s karamelovou placičkou, lesním ovocem, jahodami a malinovou omáčkou

1285,-

V.

Foie gras terina obalená v pistáciích podávaná s ananasovým chutney s karamellem a marinovaným zázvorem, redukcí z červeného vína a tousty

Grilovaný čilský mořský vlk s citronovým pepřem podávaný s restovanou cizrnou, cherry rajčaty, rukolou, chipsem z parmské šunky a redukcí z balzamika

Tři druhy čokoládové teriny- bílá s vanilkovým luskem, mléčná se skořicí a tmavá s kardamomem podávané s malinovou omáčkou

1315,-Czk

VI.

Nem s tygří krevetou, zeleninou, nudlemi, chilli papričkou a koriandrem podávaný s ananasovou salsou a chilli medovou omáčkou

Grilovaný steak z brazilské hovězí svíčkové podávaný s foie gras zmrzlinou, červeným rybízem, gratinovanými bramborami s parmazánem a omáčkou z portského vína s vůní čokolády

Creme brulé z earl grey čaje podávané s jahodovým želé, zmrzlinou ze zeleného čaje a sezamu v čokoládovém košíčku

1305,-Czk