

SILVESTROVSKÉ MENU

NEW YEAR'S EVE MENU

AMUSE BOUCHE

Sendvič s marinovaným vaječným žloutkem a šnečím kaviárem
Marinated egg yolk sandwich with snail caviar

Crémant de Bourgogne Chardonnay Brut, France

VÝBĚR TAPAS | SELECTION OF TAPAS

Croquetas de Jamón, Gambas al Ajillo, Albóndigas
Croquetas de Jamón, Gambas al Ajillo, Albóndigas

GAMBAS ROJA Y GARBANZOS

Carpaccio z červených krevet na velouté z cizrny
s korálem z krevet a limetkový kaviár
Carpaccio of red shrimp on chickpea velouté
with shrimp coral and finger lime

Veltliner, Gurdau – Morava, Česko

AGNOLOTTI DI BIANCOSTATO

Ravioli s uzeným hovězím hrudím,
karamelizovanou cibulí a Castelmangno
Ravioli with smoked beef brisket, caramelized onions
and pecorino sauce

Chianti Riserva, Betti 2021 DOCG, Italy

FILETTO ROSSINI

Pomalu pečená telecí svíčková s chlebovými krutony, foie gras,
restovaným špenátem, černým lanýžem a demi-glace z Madeiry
Slow-roasted veal tenderloin with bread croutons, foie gras,
sautéed spinach, black truffle, and Madeira demi-glace

Rosso di Montalcino, Uccelliera, Toscana, Italy

PŘEDDEZERT | PRE-DESSERT

Financier s Limoncellem a zmrzlinou z hořké čokolády
Financier with Limoncello and dark chocolate ice cream

Braida, Moscato Dasti “Vigna Senza Nome” DOCG, Italy

ČOKOLÁDOVÁ VARIACE | CHOCOLATE VARIATION

Čokoládová pěna s pomerančovou a čokoládovou tuille,
lískovo-oříškovým a čokoládovým crumble a portským vínem
Chocolate mousse with orange and chocolate tuille, hazelnut
and chocolate crumble, and port wine

Sherry Lusta, San Emilio, Spain

COTECHINO & LENTICCHIE (pro štěstí/for good luck)

Klobása cotechino s čočkou
Cotechino sausage with lentils

Menu – 2950 Kč

Vinné párování | Wine paring – 1150 Kč

Přejeme Vám krásný silvestrovský večer a šťastný nový rok!
We wish you a wonderful New Year’s Eve and a Happy New Year!