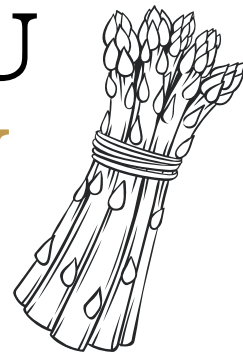


CHŘESTOVÉ MENU ASPARAGUS MENU



Od | From 02.05.2025

PŘEDKRM | STARTER

150g Blanšírovaný zelený chřest s holandskou omáčkou, italskou sušenou šunkou

Prosciutto Crudo a hoblinkami parmazánu, opečený toast (1,3,7) 235 CZK

150g Blanched green asparagus with Hollandaise sauce, Italian dry-cured ham

Prosciutto Crudo and parmesan shavings, served with toast

 Doporučené víno | Recommended wine: Phant Chardonnay South Afrika

0,75L 550 CZK | 0,15L 110 CZK

POLÉVKA | SOUP

0,33l Chřestový krém s praženou slaninou, parmazánem a čerstvou pažitkou,

sezamová tyčinka z listového těsta (1,7,11) 135 CZK

0.33l Asparagus cream soup with roasted bacon, parmesan and fresh chives,

served with a puff pastry sesame stick

HLAVNÍ CHOD | MAIN COURSE

200g Grilovaná pravá svíčková z mladého býčka, glazovaný chřest na másle, Demi Glace s

portským vínem zjemněný smetanou, bramborovo-parmazánové pyré (7,9,12) 595 CZK

200g Grilled beef tenderloin from young bull, butter-glazed asparagus, Demi-Glace with

Port wine finished with cream, potato-parmesan purée

 Doporučené víno | Recommended wine: Chardonany Glen Carlou South Afrika 2022

0,75L 850 CZK | 0,15L 170 CZK

200g Pečený kuřecí Supreme s chřestem a estragonovou omáčkou,

opečené rozmarýnové grenaille se šalotkou (1,3,7,12) 375 CZK

200g Roasted chicken Supreme with asparagus and tarragon sauce, roasted rosemary

grenaille potatoes with shallots

 Doporučené víno | Recommended wine: Pálava Jižní Morava - Popice Pozdní sběr

0,75L 690 CZK | 0,15L 138 CZK

