

Valentýnské menu

14.února 2014



Amuse bouche

Terinka z lososového karé

podávaná na carpacciu ze žlutého melounu, zdobená polníčkem a mandlovou moučkou

Amuse bouche

Tomatový krém s pancettou

a nočkem ze zakysané smetany

Marinovaná telecí kotletka s domácím tymiánovým glazé,

*gratinovanými bramborami s čedarem a slaninou
podávaná na salátku z celeru, hub a pečených paprik*

Gratinovaná Gorgonzola

s karamelovou hruškou a ořechy

Višňový dortík

na ananasovém julien se zmrzlinou

459,-Kč/osoba

Váš stůl si můžete rezervovat na tel. čísle 499 620 904