

SAN VALENTINO 14.2. 2019

Antipasto

Cappesante grigliate, anduja, ceci e caviale
Grilled scallops, spicy anduja, chickpeas and caviar
Grilované mušle Svatého Jakuba, anduja, cizrna a kaviár

Verdicchio dei Castelli di Jesi, Ampelio Bucci, Marche

Primo Piatto

Risotto carnaroli, scampi, carpaccio di calamari, capperi e limone
Carnaroli risotto with langoustine, calamari carpaccio, lemon and capers
Rizoto z rýže carnaroli Mignone s langustýnami, carpaccio z kalamárů, kapary, citrón

Sauvignon Langhe, Marchesi di Grésy, Piemonte

Secondo Piatto

Filetto di rombo alla piastra, zucca piccante, erbetto brasate e scorzanera
Pan seared fillet of turbot, spicy pumpkin, braised red chard and salsify
Filet z kambaly, pikantní dýně, dušené mladé červené listy a černý kořen

Chardonnay Jurosa, Lis Neris, Friuli

Dolci

Mousse di cioccolato guanaja Valrhona, banane caramellate, mango e radice di wasabi fresca
Valrhona guanaja chocolate mousse, caramelised banana, mango and fresh wasabi root
Pěna z čokolády guanaja Valrhona, karamelizovaný banán, mango a čerstvý wasabi kořen

Kabir, Donna Fugata, Sicily

~ ~ ~

Ciocolatini e tartufi misti
Homemade truffle and pralines
Domácí čokoládové lanýže a pralinky

Menu 1450 Kč

Menu s vínem 2 200 Kč