

St

AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM

★★★★S

PŘEJEME VÁM
dobrou chuť

VŠECHNY POKRMY OBSAHUJÍ ALERGENY.

INFORMACE O OBSAŽENÝCH ALERGENECH POSKYTNE OBSLUHA
NA VYŽÁDÁNÍ ZÁKAZNÍKA.

PŘEDKRMY

Pražené tofu v sezamu

na salátu z marinované zeleniny s cizrnovým pyré
a kimchi dresinkem

195 Kč

Carpaccio z mušlí svatého Jakuba

s avokádovým krémem a citrusovým gelem

275 Kč

POLÉVKY

Okurkové gazpacho

s kefírovým nokem, koprem a limetou

115 Kč

Telecí consommé

s játrovými wontony a julienne zeleninou

125 Kč

HLAVNÍ CHODY

Hovězí / vegan burger

se steakovými hranolky a cibulovou marmeládou

295 Kč / 195 Kč

Mladý salát little gem

s chřestem, ředkvičkami, císařskými lusky
a grepovým dresinkem

195 Kč

(+ **105 Kč** porce sýru halloumi)

(+ **125 Kč** porce pstruha duhového)

(+ **135 Kč** porce rump steaku)

Domácí ravioli

plněné pažitkovou ricottou s krémem z uzeného lilku
a zázvorovou omáčkou

225 Kč

Šafránové risotto

s tygří krevetou, mušlemi, parmazánem a bazalkou

285 Kč

Filet z mořského vlka

s mátovou čočkou, černým kořenem a krevetovým bisque

525 Kč

Pečený králičí hřbet

s bramborovými šklubánky, liškami a česnekovým špenátem

395 Kč

Hovězí brisket

na salátu z chřestu a okurky
s pečenými bramborami grenaille a chimichurri omáčkou

595 Kč

DEZERTY

Augustiánské srdce

s medovou ganache, marinovanou broskví,
grepem a medovou zmrzlinou

245 Kč

Lemon tart

s citronovým krémem, kandovaným ovocem
a rozmarýnovým prachem

165 Kč

Dezert

dle denní nabídky

135 Kč

Sýry

selekce lokálních sýrů s ovocným chlebem
(pro 1 osobu)

155 Kč

Variace domácích sorbetů a zmrzlin

(kiwi, malina, tonka)

125 Kč

MENU SYMPHONIE

Carpaccio z mušlí svatého Jakuba

s avokádovým krémem a citrusovým gelem

Hovězí brisket

na salátu z chřestu a okurky
s pečenými bramborami grenaille a chimichurri omáčkou

Augustiánské srdce

s medovou ganache, marinovanou broskví,
grepem a medovou zmrzlinou

890 Kč

MENU LIBRETO

Pražené tofu v sezamu

na salátu z marinované zeleniny s cizrnovým pyré
a kimchi dresinkem

Filet z mořského vlka

s mátovou čočkou, černým kořenem a krevetovým bisque

Lemon tart

s citronovým krémem, kandovaným ovocem
a rozmarýnovým prachem

790 Kč

St

AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM

★★★★S

— BON APPETIT —

ALL COURSES CONTAIN ALLERGENES.

THE INFORMATION ABOUT ALLERGENS CAN PROVIDE
THE WAITER UPON REQUEST.

STARTERS

Roasted tofu in sesame
*on a salad of marinated vegetables with chickpea puree
and kimchi dressing*
195 CZK

Scallop carpaccio
with avocado cream and citrus gel
275 CZK

SOUPS

Cucumber gazpacho
with kefir gnocchi, dill and lime
115 CZK

Veal consommé
with liver wontons and vegetable julienne
125 CZK

MAIN COURSES

Beef / vegan burger
with steak fries and onion marmalade
295 CZK / 195 CZK

Baby little gem salad
*with asparagus, radishes, snap peas
and grapefruit dressing*
195 CZK
(+ **105 CZK** a portion of halloumi cheese)
(+ **125 CZK** a portion of rainbow trout)
(+ **135 CZK** a portion of rump steak)

Ravioli made in the house
*stuffed with chive ricotta with smoked eggplant cream
and ginger sauce*
225 CZK

Saffron risotto
with a tiger prawn, mussels, parmesan and basil
285 CZK

Seabass filet
with mint lentils, black salsify and shrimp bisque
525 CZK

Baked rabbit loin
with potato gnocchi, chanterelles and garlic spinach
395 CZK

Beef brisket
*on an asparagus and cucumber salad
with baked grenaille potatoes and chimichurri sauce*
595 CZK

DESSERTS

Augustian heart
*honey ganache with a marinated peach, grapefruit
and honey ice cream*
245 CZK

Lemon tart
with lemon cream, candied fruits and rosemary dust
165 CZK

Dessert
on daily offer
135 CZK

Cheeses
*assortment of local cheeses with fruit bread
(for 1 person)*
155 CZK

Assortment of home-made sorbets and ice creams
(kiwi, raspberry, tonka bean)
125 CZK

MENU SYMFONIE

Scallop carpaccio
with avocado cream and citrus gel

Beef brisket
*on an asparagus and cucumber salad
with baked grenaille potatoes and chimichurri sauce*

Augustian heart
*honey ganache with a marinated peach, grapefruit
and honey ice cream*

890 CZK

MENU LIBRETO

Roasted tofu in sesame
*on a salad of marinated vegetables with chickpea puree
and kimchi dressing*

Seabass filet
with mint lentils, black salsify and shrimp bisque

Lemon tart
with lemon cream, candied fruits and rosemary dust

790 CZK