

*St*

AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM

★★★★S

---

**PŘEJEME VÁM**  
dobrou chuť

---

VŠECHNY POKRMY OBSAHUJÍ ALERGENY.

INFORMACE O OBSAŽENÝCH ALERGENECH POSKYTNE OBSLUHA  
NA VYŽÁDÁNÍ ZÁKAZNÍKA.

---

## PŘEDKRMY

---

### Marinovaný pstruh v granátovém jablku

s červenou řepou, křenovou pěnou  
a bramborovou slámou

195 Kč

### Carpaccio z jelena Sika

s dýňovým curd, kapary, piklovanou šalotkou  
a piniiovými oříšky

295 Kč

---

## POLÉVKY

---

### Hovězí vývar z oháňky

s žemlovo-masovými knedlíčky a brunoise zeleninou

125 Kč

### Augustiánská kulajda

s vejcem 63, houbami a koprem

135 Kč

---

## HLAVNÍ CHODY

---

### Sezónní listový salát

s čekankou, zázvorovými hruškami, barevnou řepou  
a mandarinkovým vinaigrette

215 Kč

(+ porce grilovaného kozího sýru)

115 Kč

(+ porce parmské šunky)

135 Kč

(+ porce grilovaného candáta)

155 Kč

### Sépiové tagliolini

s krevetami, černým čajem, zázvorem  
a keta kaviárem

315 Kč

### Risotto s houbami

na pyrě z jeruzalemských artyčoků se sýrem Grana Padano  
a strouhaným lanýžem

325 Kč

### Filet z pražmy královské

na celerovém pyrě s romanescem, citronovým gelem  
a Champagne pěnou

525 Kč

### Kachní prsa sous-vide

s foie gras, švestkovým coulis, gratinovanými  
brambory a kachním jus

445 Kč

### Grilovaný jelení hřbet

s dýňovým soufflé, ostružinami  
a jalovcovou demi-glacé

695 Kč

---

## DEZERTY

---

### Augustiánské srdce

s kávovou pěnou, amaretto gelem, marinovanými  
hruškami a marsala zmrzlinou

245 Kč

### Dýňový cheesecake

se skořicovým crème fraîche, marinovanými  
pomoranči a švestkovou zmrzlinou

165 Kč

### Dezert

dle denní nabídky

135 Kč

### Sýry

selektce lokálních sýrů s ovocným chlebem (pro 1 osobu)

155 Kč

### Variace zmrzlin a sorbetů

(švestková, marsala, badyán)

125 Kč

### Variace domácích pralinek a petits fours

mojito pralinka, oříškový nugát, malinové želé, mandle  
ve slaném karamelu (porce pro 2 osoby)

295 Kč

---

## MENU SYMFONIE

---

Sekt Blanc de Noir brut nature 2019, Krásná Hora

### Augustiánská kulajda

s vejcem 63, houbami a koprem

Riesling Melaphyr trocken 2020, Jakob Schneider

### Filet z pražmy královské

na celerovém pyrě s romanescem, citronovým gelem  
a Champagne pěnou

Pálava 2018, slámové víno, Sonberk

### Dýňový cheesecake

se skořicovým crème fraîche, marinovanými pomoranči  
a švestkovou zmrzlinou

790 Kč

---

## MENU LIBRETO

---

Sekt Blanc de Noir brut nature 2019, Krásná Hora

### Carpaccio z jelena Sika

s dýňovým curd, kapary, piklovanou šalotkou  
s piniiovými oříšky

Primitivo Magnifico 2020, Botter

### Kachní prsa sous-vide

s foie gras, švestkovým coulis, gratinovanými brambory  
a kachním jus

Pálava 2018, slámové víno, Sonberk

### Augustiánské srdce

s kávovou pěnou, amaretto gelem,  
marinovanými hruškami a marsala zmrzlinou

890 Kč

Cena vinného párování 390 Kč pro 1 osobu.