

St

AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM

★★★★S

PŘEJEME VÁM
dobrou chuť

VŠECHNY POKRMY OBSAHUJÍ ALERGENY.

INFORMACE O OBSAŽENÝCH ALERGENECH POSKYTNE OBSLUHA
NA VYŽÁDÁNÍ ZÁKAZNÍKA.

PŘEDKRMY

Ceviche z pražmy královské
*s koriandrem, limetovým kaviárem, avokádem
a melounem Cantaloupe*
255 Kč

Tartar z mléčného telecího
*se skleněným žloutkem, okurkovým relish, lanýžem
a chlebovou oplatkou*
295 Kč

POLÉVKY

Okurkovo-avokádové gazpacho
s agávovým sirupem a ricottou
145 Kč

Hovězí consommé
s brunoise zeleninou, masovou raviolou a vaječným svítkem
155 Kč

HLAVNÍ CHODY

Trhaný listový salát
s rukolou, kumquaty, jahodami, letními květy a višňovým dresinkem
245 Kč

(+ porce grilovaného oštěpku)
135 Kč

(+ porce roastbeef)
155 Kč

(+ porce grilovaných krevet)
175 Kč

Citronové risotto
s tomaty, fenyklem a mušlemi na bílém víně
355 Kč

Domácí tagliolini
*s krevetami, piniiovými oříšky, parmazánem
a šafránovou pěnou*
345 Kč

Cheddar burger
s trhaným chuck roll, barbecue majonézou a jullienne hranolky
325 Kč

Grilovaný mořský vlk
*se středomořskou zeleninou, Champagne beurre blanc
a rajčatovým olejem*
525 Kč

Kachní prsa sous-vide
*s mandlovou krocketou, kedlubnovým zelí
a pomerančovou demi-glace*
455 Kč

Hovězí rib-eye steak Lardo
*s bramborovým fondánem konfitovaným v másle na pyrě
z pečeného květáku a koňakovou omáčkou*
695 Kč

DEZERTY

Augustiánské srdce
jahodový mousse s bezovou ganache a mátovým gelem
245 Kč

Champagne cheesecake
*s mandlovým meringue, marinovanou broskví
a meruňkovým sorbetem*
195 Kč

Dezert
dle denní nabídky
155 Kč

Sýry
selekce sýrů s ovocným chlebem (pro 1 osobu)
165 Kč

Variace zmrzlin a sorbetů
(třešeň, bergamot, meloun s mátou)
155 Kč

Variace domácích pralinek a petits fours
*mojito pralinka, oříškový nugát, malinové želé, mandle
ve slanečném karamelu (porce pro 2 osoby)*
295 Kč

MENU LIBRETO

Sylvánské zelené 2021, Mokraša

Okurkovo-avokádové gazpacho
s agávovým sirupem a ricottou

Ryzlink vlašský 2021, Ilias

Grilovaný mořský vlk
*se středomořskou zeleninou, Champagne beurre blanc
a rajčatovým olejem*

Pálava 2020, Garčic

Augustiánské srdce
jahodový mousse s bezovou ganache a mátovým gelem
890 Kč

MENU SYMFONIE

Rosé Gravettien 2019, Nepraš

Tartar z mléčného telecího
*se skleněným žloutkem, okurkovým relish, lanýžem
a chlebovou oplatkou*

Sentieri Infiniti Primitivo Puglia 2021, San Giorgio

Kachní prsa sous-vide
*s mandlovou krocketou, kedlubnovým zelí
a pomerančovou demi-glace*

Riesling 2017, výběr z bobulí, Vinařství Gurdau

Champagne cheesecake
*s mandlovým meringue, marinovanou broskví
a meruňkovým sorbetem*

890 Kč

Cena vinného párování 295 Kč pro 1 osobu.