

St

AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM

★★★★S

PŘEJEME VÁM
dobrou chuť

VŠECHNY POKRMY OBSAHUJÍ ALERGENY.

INFORMACE O OBSAŽENÝCH ALERGENECH POSKYTNE OBSLUHA
NA VYŽÁDÁNÍ ZÁKAZNÍKA.

PŘEDKRMY

Králičí terina

s fenyklovým salátkem, karotkovým krémem a hráškovými lusky

255 Kč

Gravlax z norského lososa

s křenovou pěnou, ricotto-medovým krémem a citronovým curd

295 Kč

POLÉVKY

Consommé z jarního kuřátka

s krupicovými noky, brunoise zeleninou a masovou krocketou

165 Kč

Chřestový krém

s houbami shimeji, lískovými jádry a crème fraîche

165 Kč

HLAVNÍ CHODY

Jarní listový salát

s křepelčím vejcem, chřestem, ředkvičkami, pomerančovými filety a mátovo-jogurtovým dresinkem

245 Kč

(+ porce mozzarella sýru)

135 Kč

(+ porce marinovaného lososa)

155 Kč

(+ porce rump steaku)

175 Kč

Risotto z mladých kopřiv

s liškami a parmazánem

375 Kč

Domácí ravioli

plněné uzeným lososem s mascarpone, wasabi glazé a koprovním olejem

375 Kč

Grilovaný filet z mořského vlka

s grenaillemi, brokolicovo-ančovičkovým krémem, bílým chřestem a sosem ze slávek

545 Kč

Jehněčí karé tažené v bílém víně

s tvarohovými noky, medvědím česnekem a glazovanou jarní zeleninou

495 Kč

Telecí filet mignon

s bramborovými perlami, divokou brokolicí, petrželovým pyrém a smržovou demi-glacé

755 Kč

DEZERTY

Augustiánské vejce

v čokoládovém hníždě s pomerančovým žloutkem a sladovou zmrzlinou

245 Kč

Éclair

s mango-maracuja krémem, kokosem a mango sorbetem

215 Kč

Denní dezert

nechejte se překvapit našimi kuchaři

165 Kč

Sýry

selektce sýrů s domácí granolou a ovocným chlebem

165 Kč

Variace zmrzlin a sorbetů

(sladová zmrzlina, smrkový a rebarborový sorbet)

165 Kč

Variace domácích pralinek a petits fours

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

295 Kč

MENU LIBRETO

Veltlínské zelené, Nový Šaldorf, Špalek

Chřestový krém

s houbami shimeji, lískovými jádry a crème fraîche

Ryzlink vlašský, Pavlov, Ilias

Grilovaný filet z mořského vlka

s grenaillemi, brokolicovo-ančovičkovým krémem, bílým chřestem a sosem ze slávek

Riesling, výběr z bobulí, Kurdějov, Gurdau

Éclair

s mango-maracuja krémem, kokosem a mango sorbetem

890 Kč

MENU SYMPHONIE

Sauvignon, Hustopeče, Fabig

Králičí terina

s fenyklovým salátkem, karotkovým krémem a hráškovými lusky

Pinot Noir, Čejkovice, Šamšula

Jehněčí karé tažené v bílém víně

s tvarohovými noky, medvědím česnekem a glazovanou jarní zeleninou

Lokus červený, Němčičky, J. Stávek

Augustiánské vejce

v čokoládovém hníždě s pomerančovým žloutkem a sladovou zmrzlinou

890 Kč

Cena vinného párování 285 Kč pro 1 osobu