

*St*

AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM

★★★★S

---

**PŘEJEME VÁM**  
dobrou chuť

---

VŠECHNY POKRMY OBSAHUJÍ ALERGENY.

INFORMACE O OBSAŽENÝCH ALERGENECH POSKYTNE OBSLUHA  
NA VYŽÁDÁNÍ ZÁKAZNÍKA.

---

## PŘEDKRMY

---

**Marinovaný norský losos**  
*s křenovou pěnou, kaviárem ze pstruha  
a fermentovanou zeleninou*

**295 Kč**

**Paté z kachních jater foie gras**  
*s rybízovým glazé a domácí brioškou*

**345 Kč**

---

## POLÉVKY

---

**Dýňové velouté**  
*s drůbeží krokětou, jablky a praženými tykvovými semínky*

**165 Kč**

**Hovězí consommé**  
*s julienne zeleninou, masovou raviolou a restovanými liškami*

**165 Kč**

---

## HLAVNÍ CHODY

---

**Míchaný listový salát**  
*s marinovanými ořechy, pečenou řepou, zázvorovými hruškami  
a brusinkovým vinaigrette*

**245 Kč**

(+ porce grilovaného sýru halloumi)

**135 Kč**

(+ porce marinovaného lososa)

**155 Kč**

(+ porce grilovaných kachních prsou)

**175 Kč**

**Houbové risotto**  
*s hlívou ústřičnou, nakládanou šalotkou  
a sýrem Grana Padano*

**375 Kč**

**Domácí ravioli**  
*plněné mléčným telecím a brunoise zeleninou  
v lanýžovém glazé*

**395 Kč**

**Supreme z perličky**  
*s dýňovým knedlíkem, kaštanovým pyrém  
a omáčkou Cabernet Sauvignon*

**455 Kč**

**Konfitované kachní stehno**  
*s krémem z červeného zelí, kumquat, špeclemi  
a pomerančovým jus*

**455 Kč**

**Na másle pečený mořský vlk**  
*s beluga čočkou, karotkovým pyrém  
a sosem z jeruzalémských artyčoků*

**545 Kč**

**Dančí hřbet**  
*na houbovém ragú s bramborovým fondánem,  
šípkovou demi-glacé a perníkovou drobenkou*

**755 Kč**

---

## DEZERTY

---

**Augustiánské jablko**  
*calvados mousse s karamelizovanými jablky  
a Granny Smith zmrzlinou*

**245 Kč**

**Vanilkový meringue**  
*s Grand Marnier krémem, čokoládovým brownies  
a mandarinkovým sorbetem*

**215 Kč**

**Dezert**  
*dle denní nabídky*

**175 Kč**

**Variace zmrzlin a sorbetů**  
*Granny Smith zmrzlina, švestkový a mandarinkový sorbet*

**165 Kč**

**Sýry**  
*selekce sýrů s ovocným chlebem, meruňkovým džemem,  
fíkovým chutney a kandovanými ořechy*

**245 Kč**

**Variace domácích pralinek a petits fours**  
*mojito pralinka, oříškový nugát, malinové želé,  
mandle ve slaném karamelu*

**295 Kč**

---

## MENU LIBRETO

---

*Riesling Grauschiefer, J. Schneider*

**Dýňové velouté**  
*s drůbeží krokětou, jablky a praženými tykvovými semínky*

*Sauvignon Blanc Šaldorfský Kravák, Špalek*

**Na másle pečený mořský vlk**  
*s beluga čočkou, karotkovým pyrém  
a sosem z jeruzalémských artyčoků*

*Lokus červený, J. Stávek*

**Vanilkový meringue**  
*s Grand Marnier krémem, čokoládovým brownies  
a mandarinkovým sorbetem*

**890 Kč**

---

## MENU SYMFONIE

---

*Veltlínské zelené, Ilias*

**Marinovaný norský losos**  
*s křenovou pěnou, kaviárem ze pstruha  
a fermentovanou zeleninou*

*Sentieri Infiniti Primitivo Puglia, San Giorgio*

**Supreme z perličky**  
*s dýňovým knedlíkem, kaštanovým pyrém  
a omáčkou Cabernet Sauvignon*

*Lokus červený, J. Stávek*

**Vanilkový meringue**  
*s Grand Marnier krémem, čokoládovým brownies  
a mandarinkovým sorbetem*

**890 Kč**

*Cena vinného párování 285 Kč pro 1 osobu.*