

St

AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM

★★★★S

PŘEJEME VÁM
dobrou chuť

VŠECHNY POKRMY OBSAHUJÍ ALERGENY.

INFORMACE O OBSAŽENÝCH ALERGENECH POSKYTNE OBSLUHA
NA VYŽÁDÁNÍ ZÁKAZNÍKA.

PŘEDKRMY

Tatarák z kachních prsou

s kapary, angreštem, karamelizovaným červeným zelím
a bylinkovým olejem

275 Kč

Tuňák sashimi

s avokádovým krémem, mangem, bílou ředkví
a kokosovou zmrzlinou

295 Kč

POLÉVKY

Hráškovo-mátové gazpacho

s citrusovým krémem, kešu oříšky a parmazánovým crumble

165 Kč

Vývar z oháňky

s hovězím tartarem, soba nudlemi, pufovanou pohankou a řeřichou

165 Kč

HLAVNÍ CHODY

Míchaný listový salát

s melounem, avokádem, jahodami, medovými krutony
a koriandrovo-limetovým vinaigrette

245 Kč

(+ porce mozzarella sýru)

135 Kč

(+ porce marinovaného lososa)

155 Kč

(+ porce zauzeného pstruha)

175 Kč

Bazalkové risotto

se slávkami, mozzarella pěnou a rajčatovým olejem

375 Kč

Domácí sépiové pappardelle

s krevetami, kaviárem, skleněným žloutkem
a fenyklovou beurre blanc

395 Kč

Burger

s marinovaným vepřovým bokem, asijskou karotkou,
jarní cibulkou a steakovými hranolky

345 Kč

Filet z pražmy královské

na krémovém bulguru s grepem, lardo slaninou
a ricotta espumou

545 Kč

Kachní prsa sous-vide

s hráškem, mandlovou krocketou, piklovanými jablky
a levandulovou omáčkou

455 Kč

Hovězí svíčková v listovém těstě

s portobello žampionem, bramborovou pěnou, baby patizonem
a koňakovou demi-glace

755 Kč

DEZERTY

Augustiniánská jahoda

vanilkové sablé, jahodový tartar, bezová ganache
a mátová zmrzlina

245 Kč

Kokosové tiramisu

s mango limetovým gelem, piña colada espumou
a ananasovým sorbetem

215 Kč

Dezert

dle denní nabídky

175 Kč

Variace zmrzlin a sorbetů

(bezová zmrzlina, třešňový a ananasový 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

Rulandské šedé 2022, Mokruša

Hráškovo-mátové gazpacho

s citrusovým krémem, kešu oříšky a parmazánovým crumble

Verdicchio Castelli di Jesi 2022, Moncaro

Filet z pražmy královské

na krémovém bulguru s grepem, lardo slaninou
a ricotta espumou

Cabernet Sauvignon rosé 2022, Garčic

Augustiniánská jahoda

vanilkové sablé, jahodový tartar, bezová ganache
a mátová zmrzlina

890 Kč

MENU SYMFONIE

Chardonnay 2022, Beneš

Tuňák sashimi

s avokádovým krémem, mangem, bílou ředkví
a kokosovou zmrzlinou

Sentieri Infiniti Primitivo Puglia 2021, San Giorgio

Kachní prsa sous-vide

s hráškem, mandlovou krocketou, piklovanými jablky
a levandulovou omáčkou

Pálava 2021, Garčic

Kokosové tiramisu

s mango limetovým gelem, piña colada espumou
a ananasovým sorbetem

890 Kč

Cena vinného párování 285 Kč pro 1 osobu.