



AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM

★★★★S

---

## PŘEDKRMY

---

**Králičí mozaika v sušené slanině**  
*na kedlubnovém carpacciu s hráškovým krémem  
a ředkvičkou*  
**325 Kč**

**Tartar z tuňáka**  
*s nakládanou barevnou mrkví, okurkou, chlebovým crumble  
a escabeche sosem*  
**365 Kč**

★★★★S

---

## POLÉVKA

---

**Kuřecí vývar**  
*s drůbežím knedlíčkem, brunoise zeleninou a pažitkovými  
špeclmi*  
**175 Kč**

★★★★S

---

## HLAVNÍ CHODY

---

**Zelené risotto „verde“**  
*s restovaným chřestem, mladým špenátem, hráškem  
a bazalkou*  
**395 Kč**

**Salát Caesar**  
*s ančovičkovým dresinkem, parmazánovými krutony, panchettou  
a kuřecím supreme*  
**425 Kč**

**Na másle pečený candát**  
*s mladým chřestem, celerovým gratinem, lískovými oříšky  
a sauce béarnaise*  
**595 Kč**



AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM

★★★★S

**Supreme z jarního kuřátka**

*s bramborovo-špenátovým soufflé, karotkovým pyré  
a drůbežím jus*

**495 Kč**

**Telecí ossobuco**

*na šafránovém risottu s chřestem  
a pečenou kořenovou zeleninou*

**545 Kč**

**Hovězí striploin steak**

*s pečenými tymiánovými brambory, smrži, čerstvým koprem  
a kyselou smetanovou espumou*

**755 Kč**

★★★★S

---

**DEZERTY**

---

**Tartaletka**

*s pomerančovou ganache, malinovým krémem, Grand Marnier želé  
a grepovým sorbetem*

**245 Kč**

**Studený čokoládový fondant**

*s crème chantilly, ovocným coulis  
a vanilkovou zmrzlinou*

**225 Kč**

**Variace zmrzlin a sorbetů**

*malinová zmrzlina, limetový a grepový sorbet*

**165 Kč**

**VŠECHNY POKRMY OBSAHUJÍ ALERGENY.**

**INFORMACE O OBSAŽENÝCH ALERGENECH POSKYTNE OBSLUHA  
NA VYŽÁDÁNÍ ZÁKAZNÍKA.**