

*St*

AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM

★★★★S

---

**PŘEJEME VÁM**  
dobrou chuť

---

VŠECHNY POKRMY OBSAHUJÍ ALERGENY.

INFORMACE O OBSAŽENÝCH ALERGENECH POSKYTNE OBSLUHA  
NA VYŽÁDÁNÍ ZÁKAZNÍKA.

---

## PŘEDKRMY

---

### Marinované tygří krevety

*v červeném pomeranči s keta kaviárem, závorovou  
pěnou a rýžovým krekem*

**195 Kč**

### Tataki z hovězí svíčkové

*v sezamu s marinovanou žlutou ředkví,  
wakame salátem a ponzu omáčkou*

**295 Kč**

---

## POLÉVKY

---

### Kuřecí consommé

*s krůtími knedlíčky, hráškem a bazalkou*

**115 Kč**

### Jahodové gazpacho

*konfitované jahody s mátou, parmskou šunkou  
a česnekovými krutony*

**125 Kč**

---

## HLAVNÍ CHODY

---

### Hovězí ciabatta / vegan

*s trhaným chuck roll, marmeládou z bílé cibule,  
barbecue omáčkou a steakovými hranolky*

**295 Kč / 245 Kč**

### Listový salát s čekankou

*marinovanými ředkvičkami, jahodami, cherry rajčaty  
a citrusovým dresinkem*

**195 Kč**

(+ **105 Kč** porce kozího sýra ve filo těstě)

(+ **125 Kč** porce bresaoly)

(+ **135 Kč** porce flank steaku)

### Domácí tagliolini limone

*s citronovým glazé, bazalkou a grilovaným sýrem halloumi*

**225 Kč**

### Šafránové risotto

*s mušlí sv. Jakuba, restovaným chřestem a Champagne pěnou*

**355 Kč**

### Kachní prsa na medu

*s krémem z červeného zelí, kumquat, špeclimi  
a pomerančovou demi-glacé*

**395 Kč**

### Grilovaný mořský vlk au-pistou

*v zeleninovém vývaru s cuketou, řapíkatým celerem a krevetou*

**525 Kč**

### Jehněčí kotletky

*na hráškovém pyrě s mátou, bramborovo-citronovým fondánem,  
granátovým jablkem a demi-glacé*

**695 Kč**

---

## DEZERTY

---

### Augustiánské srdce

*s malinovým mousse, pistáciovou ganache  
a smrkovou zmrzlinou*

**245 Kč**

### Jablečná granita

*s rozmarýnovým diplomat krémem, karamelovou omáčkou  
a pošírovaným jablkem*

**195 Kč**

### Dezert

*dle denní nabídky*

**135 Kč**

### Sýry

*selektce lokálních sýrů s ovocným chlebem  
(pro 1 osobu)*

**155 Kč**

### Domácí sorbety a zmrzlina

*pomeranč, malina, smrk*

**135 Kč**

### Variace domácích pralinek a petits fours

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

**295 Kč**

---

## MENU SYMFONIE

---

### Tataki z hovězí svíčkové

*v sezamu s marinovanou žlutou ředkví, wakame salátem  
a ponzu omáčkou*

### Grilovaný mořský vlk au-pistou

*v zeleninovém vývaru s cuketou, řapíkatým celerem a krevetou*

### Augustiánské srdce

*s malinovým mousse, pistáciovou ganache  
a smrkovou zmrzlinou*

**890 Kč**

---

## MENU LIBRETO

---

### Marinované tygří krevety

*v červeném pomeranči s keta kaviárem, závorovou pěnou  
a rýžovým krekem*

### Kachní prsa na medu

*s krémem z červeného zelí, kumquat, špeclimi  
a pomerančovou demi-glacé*

### Jablečná granita

*s rozmarýnovým diplomat krémem, karamelovou omáčkou  
a pošírovaným jablkem*

**790 Kč**