

St

AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM

★★★★S

PŘEJEME VÁM
dobrou chuť

VŠECHNY POKRMY OBSAHUJÍ ALERGENY.

INFORMACE O OBSAŽENÝCH ALERGENECH POSKYTNE OBSLUHA
NA VYŽÁDÁNÍ ZÁKAZNÍKA.

PŘEDKRMY

Telecí brzlík

s mandlovým crumble, espumou z medvědího česneku
a Madeira sósem

215 Kč

Mozaika z norského lososa a mořské řasy

s keta kaviárem, koprovným podmáslem, hráškem
a rýžovým chipsem

255 Kč

POLÉVKY

Consommé z jarního kuřátka

s játrovou palačinkou a julienne zeleninou

125 Kč

Chřestové Vichyssoise

s anýzem, filo košíčkem plněným šalotkou a pancettou

145 Kč

HLAVNÍ CHODY

Míchaný listový salát - little gem, baby špenát a frisée

s ředkvičkami, rebarborou a jogurtovo-estragonovým dresinkem

225 Kč

(+ porce kuřecího supreme)

125 Kč

(+ porce vepřové panenky)

145 Kč

(+ porce lososa gravad lax)

165 Kč

Domácí bazalkové pappardelle

s grilovaným sýrem halloumi, citrusovou beurre rouge
a kerblíkovým olejem

325 Kč

Hráškové risotto

s křupavým parmazánem,
sušenými rajčaty a ricottou

325 Kč

Grilovaný halibut

na beluga čočce s jarní zeleninou
a sauce béarnaise

525 Kč

Supreme z perličky

s karotkovými noky, hráškem
a smržovou omáčkou

445 Kč

Brasírované jehněčí kolínko v červeném víně

na pyrě z medvědího česneku s císařskými lusky
a rozmarýnovou demi-glace

595 Kč

DEZERTY

Augustiánské srdce

Baileys mousse s karamelizovaným ananášem,
limetovým meringue a vanilkovou zmrzlinou

245 Kč

Lísko-oříškové semifreddo

se slaným karamellem a banánovou oplatkou

165 Kč

Dezert

dle denní nabídky

145 Kč

Sýry

selekce sýrů s ovocným chlebem (pro 1 osobu)

155 Kč

Variace zmrzlin a sorbetů

(mango, grep, citron)

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 LIBRETO

Sekt Blanc de Noir brut nature 2020, Krásná Hora

Telecí brzlík

s mandlovým crumble, espumou z medvědího česneku
a Madeira sósem

Sylvánské zelené 2021, Mokruša

Grilovaný halibut

na beluga čočce s jarní zeleninou
a sauce béarnaise

Lokus červený 2017, likérové víno, J.Stávek

Lísko-oříškové semifreddo

se slaným karamellem a banánovou oplatkou

790 Kč

MENU SYMFONIE

Veltlínské zelené 2020, Špalek

Mozaika z norského lososa a mořské řasy

s keta kaviárem, koprovným podmáslem, hráškem
a rýžovým chipsem

Sentieri Infiniti Primitivo Puglia 2020, San Giorgio

Supreme z perličky

s karotkovými noky, hráškem
a smržovou omáčkou

Riesling 2017, výběr z bobulí, Gurdau

Augustiánské srdce

baileys mousse s karamelizovaným ananášem, limetovým meringue
a vanilkovou zmrzlinou

890 Kč

Cena vinného párování 295 Kč pro 1 osobu.