

St

AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM

★★★★S

PŘEJEME VÁM
dobrou chuť

INFORMACE O OBSAŽENÝCH ALERGENECH POSKYTNE OBSLUHA
NA VYŽÁDÁNÍ ZÁKAZNÍKA.

PŘEDKRMY

Kedlubnové carpaccio
*s pěnou z kozího sýra, jarní zeleninou
a limetovou zálivkou*
155 Kč

Gravad lax z lososa
*přelitý medovo-hořčičným dresinkem
s marinovanou okurkou a celozrnnými tousty*
195 Kč

Telecí plátky
*s ricottou, chřestem, sušenými tomaty
a marinovanými artyčkami*
225 Kč

POLÉVKY

Drůbeží vývar
*s kořenovou zeleninou a játrovými knedličky
v pohankové palačince*
95 Kč

Špenátový krém
*se zauzeným lososem, pošírovaným vejcem
a olejem z medvědího česneku*
125 Kč

HLAVNÍ CHODY

Rizoto „Carnaroli“
s chřestem, quinoa a fermentovaným tempeh
255 Kč

Jarní zeleninový salát
*s marinovanými ředkvičkami v umeoctu
a hráškovými lusky, zdobený vejcem 63 °C*
195 Kč

Na pánvi pečený pstruh duhový
*s cherry rajčaty, chřestem a cukrovými lusky,
přelité koriandrovou pěnou*
395 Kč

Supreme z kukuřičného kuřete
se zeleninovým cous-cous a drůbežím velouté
345 Kč

Hovězí holubička sous-vide
*s bramborovo-špekovým pyrém, jarní zeleninou
a kaparovým sosem*
555 Kč

DEZERTY

Augustiánský malinový krém
*na mšlí korpusu s konopným crumble
a černou zmrzlinou z kozího mléka*
155 Kč

Variace zmrzlin a sorbetů
s čerstvým ovocem
95 Kč

Dezert
dle denní nabídky
125 Kč

Výběr regionálních sýrů
*s ořechy a kandovaným ovocem
(pro 2 osoby)*
295 Kč

MENU SYMPHONIE

Gravad lax z lososa
*přelitý medovo-hořčičným dresinkem
s marinovanou okurkou a celozrnnými tousty*

Hovězí holubička sous-vide
*s bramborovo-špekovým pyrém, jarní zeleninou
a kaparovým sosem*

Variace zmrzlin a sorbetů
s čerstvým ovocem

690 Kč

MENU LIBRETO

Kedlubnové carpaccio
*s pěnou z kozího sýra, jarní zeleninou
a limetovou zálivkou*

Na pánvi pečený pstruh duhový
*s cherry rajčaty, chřestem a cukrovými lusky,
přelité koriandrovou pěnou*

Augustiánský malinový krém
*na mšlí korpusu s konopným crumble
a černou zmrzlinou z kozího mléka*

690 Kč