

Menu

Amuse Bouche

Tartar z rajčat s tomatovým želé „Bloody Mary“, a bazalkou, na marinované okurce a krémem z Ricotty

ℳ

Ceviche z tuňáka a mořské hřebenatky s fenyklovým salátkem a Ossetra kaviárem

ℳ

Bisque z říčních ráček s křupavou oplatkou

ℳ

Halibut na pyré z pečeného květáku, černými lanýži a houbovým jus

ℳ

Královské holoubě z Anjou na kaštanovém pyré s konfitovanou čekankou a jemným koňakovým glaze

ℳ

Meringue s mangovým krémem, mučenkou a malinovým sorbetem

*Pavel Sapík
Executive chef*