

St

AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM

★★★★S

PŘEJEME VÁM
dobrou chuť

INFORMACE O OBSAŽENÝCH ALERGENECH POSKYTNE OBSLUHA
NA VYŽÁDÁNÍ ZÁKAZNÍKA.

PŘEDKRMY

Marinovaný losos gravlax
s fenyklovým salátem a pomerančovým krémem
175 Kč

Foie gras terina
*se zauzenými kachními prsy, hlívou královskou,
fíky a domácí brioškou*
275 Kč

POLÉVKY

Bažantí vývar
se zeleninou a ravioli plněnými kaštanovým pyrém
125 Kč

Karotkový krém
s kokosovým mlékem, skořicí a pekanovými ořechy
115 Kč

HLAVNÍ CHODY

Listový salát
s marinovanými vlašskými jádry, jablky a cider vinaigrette
185 Kč

(+ porce parmské šunky)
85 Kč

(+ porce pecorino sýru)

95 Kč
(+ porce tresky)

115 Kč

Dýňové risotto
*s gorgonzolou, praženými tykvovými semínky
a červenou řepou*
225 Kč

Ravioli del plin
*s mléčným telecím a kořenovou zeleninou
v lanýžovém sosu*
285 Kč

Filet z jesetera
*na tarhoni s řapíkatým celerem, černým kořenem
a fenyklovým velouté*
525 Kč

Kachní prsa sous-vide
*na batátovém pyrém s hlívou ústřičnou
a datlovým džemem*
375 Kč

Jelení hřbet
*s bramborovo-ořechovou krocketou, dýní
a jalovcovou demi-glace*
695 Kč

DEZERTY

Augustiniánský hřib
*s borůvkovým kompotem, ořechovým krémem,
mascarpone a čokoládovým leskem*
245 Kč

Crème bavaroise z mléčné čokolády
*s kaštanovým krémem, piškotem
a hruškovým sorbetem*
155 Kč

Dezert
dle denní nabídky
125 Kč

Sýry
*selekce lokálních sýrů s ovocným chlebem
(pro 1 osobu)*
155 Kč

Variace zmrzlin a sorbetů
s čerstvým ovocem
105 Kč

MENU SYMPHONIE

Foie gras terina
*se zauzenými kachními prsy, hlívou královskou,
fíky a domácí brioškou*

Jelení hřbet
*s bramborovo-ořechovou krocketou, dýní
a jalovcovou demi-glace*

Augustiniánský hřib
*s borůvkovým kompotem, ořechovým krémem,
mascarpone a čokoládovým leskem*

890 Kč

MENU LIBRETO

Marinovaný losos gravlax
s fenyklovým salátem a pomerančovým krémem

Kachní prsa sous-vide
*na batátovém pyrém s hlívou ústřičnou
a datlovým džemem*

Crème bavaroise z mléčné čokolády
*s kaštanovým krémem, piškotem
a hruškovým sorbetem*

690 Kč