

St

AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM

★★★★S

PŘEJEME VÁM
dobrou chuť

INFORMACE O OBSAŽENÝCH ALERGENECH POSKYTNE OBSLUHA
NA VYŽÁDÁNÍ ZÁKAZNÍKA.

PŘEDKRMY

Paté z kachních jater

*s lanýžovým máslem, pomerančovou marmeládou
a ibiškovým želé*

195 Kč

Ravioly z červené řepy

*s kozím sýrem, rukola salátem, piniemi
a letitým balsamikem*

155 Kč

POLÉVKY

Hovězí vývar

z oháňky a žebra s masovou mozaikou, nudlemi a zeleninou

95 Kč

Dýňový krém

s chilli, pomeranči a crème fraîche

125 Kč

HLAVNÍ CHODY

Listový salát

*s čekankou, hruškami a vlaškými ořechy
přelitý medovým vinaigrette*

185 Kč

(+ porce parmské šunky)

85 Kč

(+ porce grilovaného lososa)

105 Kč

Čerstvé těstoviny tagliolini

v rajčatové omáčce s bazalkou a parmazánovým křupáním

195 Kč

(+ porce mozzarella sýru)

85 Kč

(+porce krevet s česnekem a petrželkou)

105 Kč

Šafránové risotto carnaroli

s kořenovou zeleninou a hoblinami Grana Padano

195 Kč

Filet z candáta

na krémovém krupotu s dýní a šalvějovým sosem

455 Kč

Hovězí rib-eye steak

*s cibulovým chutney, gratinovaným bramborem
a hříbkovou omáčkou*

575 Kč

DEZERTY

Augustiniánský hruškový koláč

s mandlovým sorbetem

155 Kč

Čokoládový mousse

s mandarinkovým želé, biscuit a jasmínovou pěnou

125 Kč

Variace zmrzlin a sorbetů

s čerstvým ovocem

95 Kč

Dezert

dle denní nabídky

125 Kč

Sýry

selektce lokálních sýrů s ovocným chlebem

(pro 1 osobu)

155 Kč

MENU SYMFONIE

Dýňový krém

s chilli, pomeranči a crème fraîche

Hovězí rib-eye steak

s cibulovým chutney, gratinovaným bramborem

a hříbkovou omáčkou

Čokoládový mousse

s mandarinkovým želé, biscuit a jasmínovou pěnou

690 Kč

MENU LIBRETO

Ravioly z červené řepy

*s kozím sýrem, rukola salátem, piniemi
a letitým balsamikem*

Filet z candáta

na krémovém krupotu s dýní a šalvějovým sosem

Augustiniánský hruškový koláč

s mandlovým sorbetem

690 Kč

St

AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM

★★★★S

— BON APPETIT —

THE INFORMATION ABOUT ALLERGENS CAN PROVIDE
THE WAITER UPON REQUEST.

STARTERS

Duck liver parfait

with truffle butter, orange marmalade and hibiscus jelly

195 Kč

Beetroot ravioli

*with goat cheese, rucola salad, pine nuts
and aged balsamic vinegar*

155 Kč

SOUPS

Beef bouillon

of oxtail and ribs with meat mosaic, noodles and vegetables

95 Kč

Pumpkin cream

with chili, oranges and crème fraîche

125 Kč

MAIN COURSES

Lettuce

*with endive, pears and walnuts
with honey vinaigrette poured over*

185 Kč

(+ a portion of Parma ham)

85 Kč

(+ a portion of grilled salmon)

105 Kč

Fresh tagliolini

in tomato sauce with basil and parmesan crunch

195 Kč

(+ a portion of mozzarella)

85 Kč

(+ a portion of prawns with garlic and parsley)

105 Kč

Saffron risotto carnaroli

with root vegetables and shavings of Grana Padano cheese

195 Kč

Filet of zander

*served on a creamy goat risotto with pumpkin
and sage sauce*

455 Kč

Rib-eye steak

with onion chutney, potato gratin and mushroom sauce

575 Kč

DESSERTS

Augustian pear cake

with almond sorbet

155 Kč

Chocolate mousse

with mandarin orange jelly, biscuit and jasmine mousse

125 Kč

Assortment of ice creams and sorbets

with fresh fruits

95 Kč

Dessert

on daily offer

125 Kč

Cheeses

assortment of local cheeses with fruit bread

(for 1 person)

155 Kč

MENU SYMFONIE

Pumpkin cream

with chili, oranges and crème fraîche

Rib-eye steak

*with onion chutney, potato gratin
and mushroom sauce*

Chocolate mousse

with mandarin orange jelly, biscuit and jasmine mousse

690 Kč

MENU LIBRETO

Beetroot ravioli

*with goat cheese, rucola salad, pine nuts
and aged balsamic vinegar*

Filet of zander

*served on a creamy goat risotto with pumpkin
and sage sauce*

Augustian pear cake

with almond sorbet

690 Kč