

5-CHODOVÉ MENU | 5-COURSE MENU

greenhouse

Amuse Bouche

Mrkvový tatarák | *Carrot Tartare* **DF**

Lanýž
Truffle

Předkrm | Starter

Pečené hřebenatky | *Roasted Scallops* **GF**

Nduja | Kapusta Cavolo Nero | Piemontské ořechy
Nduja | Cavolo Nero | Piedmont Nuts

NEBO | OR

Máslová dýně | *Butternut Squash* **GF, V**

Pečená červená řepa | Kaviár z lilku | Nakládané enoki | Omáčka z rakytníku
Roasted Beetroot | Eggplant Caviar | Pickled Enoki | Sea Buckthorn Sauce

Polévka | Soup

Topinambur | *Jerusalem Artichoke*

Krutony
Croutons

Hlavní chod | Main

České Wagyu hovězí | *Czech Wagyu* **GF**

Křupavý bramborový terin | Lanýž | Omáčka Albufera | Černý kořen
Crispy Potato Terrine | Truffle | Albufera Sauce | Salsify

NEBO | OR

Raviolo | *Raviolo*

Taleggio | Artyčok | Beurre Noisette | Parmazán
Taleggio | Artichoke | Beurre Noisette | Parmesan

Předdezert | Pre Dessert

Brie de Meaux s lanýžem a čokoládovými krekry

Brie de Meaux with Truffle and Chocolate Crackers

NEBO | OR

Krvavý pomerančový sorbet se šampaňským

Blood Orange Sorbet with Champagne

Dezert | Dessert

„Růžová“ Pavlova | *“Rose” Pavlova* **GF**

Maracuja | Liči
Passion Fruit | Lychee

NEBO | OR

Jahodový dort Gâteaux se šampaňským

Strawberry & Champagne Gâteaux

Cena | Price

4 500 CZK | 180 EUR

včetně 1 sklenky Veuve Clicquot
incl. 1 glass of Veuve Clicquot

GF	Bez lepku Gluten Free
DF	Bez laktózy Dairy Free
V	Vegetariánské Vegetarian
PB	Rostlinné Plant Based

Máte-li jakékoli obavy ohledně potravinových alergií, informujte prosím obsluhu před objednáním. K celkovému účtu bude připočten 10% servisní poplatek.

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering. 10% gratuity will be added to the final bill.

