



VALENTÝNSKÉ MENU

VALENTINE'S MENU

Mrkvová tartaletka, rozmarýn
Carrot Tart, Rosemary

Gougére, olomoucké tvarůžky, libeček
Gougére, Olomouc Cheese, Lovage

Uzený úhoř, černý česnek, pohanka
Smoked Eel, Black Garlic, Buckwheat

Žitný chléb Šumava & mléčný chléb s tymiánem,
máslo s kulturou
Šumava Rye Bread & Milk and Thyme Bread,
Cultured Butter

Marinovaný Alpský Siven, křen, okurka
Cured Arctic Char, Horseradish, Cucumber

Dýňový pudink, rakytník, hnědé máslo
Pumpkin Custard, Sea Buckthorn, Brown Butter

Jeseter, fenykl, karamelizovaná smetana, kaviár
Sturgeon, Fennel, Caramelized Cream, Caviar

České Wagyu, brambora Annabelle,
lanýžová omáčka, bezový Pontack
Czech Wagyu Beef, Annabelle Potato,
Truffle Sauce, Elderberry Pontack

Hrozny, verjus, heřmánek
Grape, Verjus, Chamomile

Delice z tmavé čokolády, lískových ořechů a meruněk
Dark Chocolate, Hazelnut and Apricot Delice

Brusinkovo-skořicový bonbon | Hrušková tartaletka
s medem a hřebíčkem | Becherovka želé
Cranberry and Cinnamon Bonbon | Pear, Honey and
Clove Tart | Becherovka Jelly

Menu 4 990 CZK | Champagne pairing 2 990 CZK

Additional service charge of 10% will be applied.

