

Silvestrovská večeře ✧
NEW YEAR'S EVE
DINNER ✧

31. 12. 2026

Mrkvový tart, rozmarýn
Carrot Tart, Rosemary

Gougère s olomouckými tvarůžky a libečkem
Gougère, Olomouc Cheese, Lovage

Muffin s crème fraîche a kaviárem Beluga
Muffin, Crème Fraiche, Beluga Caviar

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

Krém z čočky s bílým lanýžem
Lentil Cream, White Truffle

Laminovaná rolka, mléčný chléb s tymiánem, máslo s kulturou
Laminated Roll, Milk & Thyme bread, Cultured Butter

Marinovaný candát, ředkvička, jablko, máta
Cured Pike Perch, Radish, Apple, Mint

Květákový pudink, kapary z medvědího česneku, špenát, uzená paprika
Cauliflower Custard, Wild Garlic Capers, Spinach, Smoked Paprika

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

České Wagyu, brambora, omáčka Périgueux, bezový Pontack
Czech Wagyu Beef, Potato, Sauce Périgueux, Elderberry Pontack

Heřmanický „Camembert“, jablečné balzamiko, smrkové výhonky, sladový chléb
Heřmanice “Camembert”, Apple Balsamic, Spruce, Malt Bread

Hrozny, verjus, heřmánek
Grapes, Verjus, Chamomile

Lískooříškové parfait, drcené kakaové boby, rumový karamel
Hazelnut Parfait, Crushed Cocoa Nibs, Rum Caramel

Oplatka s vřesovým medem
Heather Honey Wafer

Bonbon s vaječným koňakem
Egg Liqueur Bonbon

Šípkové pâte de fruit
Rosehip Pâte de Fruit

Linecké cukroví
Linzer Cookie

Vinné párování | Wine pairing or Champagne pairing 4 990 CZK

*K celkovému účtu bude připočten 10% servisní poplatek.
10% gratuity will be added to the final bill.*

ZLATÁ PRAHA

