

# Valentýnské menu ♥ 14. 2. 2019

## Přípitek

„Mille Bolle“ Vino Spumante Extra Dry Millesimato

## Amuse Bouche

Palačinka plněná plátky uzeného lososa, pažitkovým krémem z čerstvého sýru a sušenými rajčaty, doplněná lososovým kaviárem

## Předkrmy

Jemná kachní paštika s praženými mandlemi, doplněná hruškovým pyré s hrubozrnnou hořčicí a sušenými brusinkami, toasty

nebo

Losos marinovaný v červené řepě ochucený limetkou a čerstvým koprem, podávaný s růžovým zázvorem, rukolovým salátem a bylinkovým crème fraîche

## Polévka

Batátový krém s pečenými paprikami a kokosovým krémem, doplněný máslovými krutony a chilli

## Hlavní chod

Kuřecí prso pečené v parmazánové krustě, doplněné konfitovanými cherry rajčaty, cukrovým hráškem, baby karotkou a pečenými bramborovými pusinkami

nebo

Sous vide steak z telecího válečku s jemnou hříbkovou omáčkou, doplněný gratinovanými bramborami a baby špenátem

## Dezert

Malinový cheesecake s čokoládovou omáčkou, vanilkovou šlehačkou, limetkovým karamellem a sněhovými pusinkami

Cena: 1695 Kč/dvojice

Dárek: růže pro dámu & společná fotka