

Menu

Čerstvé ústřice podávané
na ledové tříšti, s limetkou
nebo šalotkovým vinaigrettem

Salátek připravený z variace
trhaných listů ochucený
dijonským vinaigrettem s plátky
uzeného lososa ozdobený
sázeným křepelčím vejcem

Paštička z listového těsta plněná
dušenou slepicí v omáčce velouté
ovoněné muškátovým oříškem

Růžová telecí pečeně
doplněná glazovanou baby karotkou
a přelitá bylinkovým bešamelem

Plec z divokého prasete
marinovaná v čerstvém tymiánu
dušená na červeném víně
a podávaná
s bílou francouzskou bagetkou

Křupavý korpus plněný
smetanovým krémem
dochuceným likérem Grand Marnier
a ledovým jablečným puré

Víno

Welcome drink –
perlivé víno Veronique
vinařství Proquin

Chablis Joseph Drouhin
Francie
0,1 l 132 Kč

Muškát Ottonel 2008 kabinet
vinařství Croy
0,1 l 43 Kč

Rulandské bílé 2008 pozdní sběr
vinařství Čebav
0,1 l 48 Kč

Cabernet Sauvignon rosé 2008
pozdní sběr
vinařství Čebav
0,1 l 55 Kč

Cabernet Sauvignon Les Jamelles
VdP 2008
Francie
0,1 l 52 Kč

Sauvignon 2006 výběr z hroznů
vinařství Čebav
0,1 l 85 Kč

Půlnoční přípitek –
šumivé víno Matthias
Pinot-Chardonnay
vinařství Proquin

Cena kompletního menu
včetně welcome drinku
a půlnočního přípitku:
699 Kč