



VÁNOČNÍ MENU

v období od 24. do 31. Prosince 2011

TASTING MENU

KČ

Krkonošský houbový Kuba se zelným salátem

Čirý rybí vývar s žemlovým knedlíčkem
rybím masem a zeleninou

Peppermintové granité

Krúťí rolka na svazku chřestu s mrkvovým pyré
a sušeným rajčetem podávané s bramborovými rösti

Kokosový parfait
s čokoládovo-rumovou polevou a cukrovými vlákny

Tasting Menu 450,-

PŘEDKRMY

Chřestová pannacotta s parmazánovo -šunkovou sušenkou 70,-

Braseola plněná kozím sýrem 80,-
podávaná s marinovaným čočkovo-kukuřičným salátkem a bylinkovým toustem s pancettou

Krkonošský houbový Kuba se zelným salátem 70,-

POLÉVKY

Čirý rybí vývar s žemlovým knedlíčkem 40,-
rybím masem a zeleninou

Polévka z barevné čočky se slaninovým koláčkem 40,-



HLAVNÍ JÍDLA

	KČ
Grilovaný steak z norského lososa podávaný s celerovým pyré restovaným špenátem a šafránovými nudlemi	190,-
Smažený kapr s bramborovým salátem a citrónem	160,-
Do růžova pečená kachní prsíčka s jablky a sušenými švestkami podávaná se smaženou polentou	230,-
Krúťí rolka na svazku chřestu s mrkvovým pyré a sušeným rajčetem podávaná s bramborovými rösti	220,-
Jelení ragú s houbami a pošírovanou hruškou v červeném víně podávané s žemlovo-parmazánovým nočkem	220,-
Medailonky z vepřové panenky s mandlovým suflé lusky cukrového hrášku a pórkovým rizotem	240,-
Lišky na smetaně s kuskusem a hoblinkami parmazánu	180,-

DEZERTY

Čokoládové tiramisu dekorované ovocem	70,-
Jahodové cappuccino s ovocnými chipsy	50,-
Kokosový parfait s čokoládovo-rumovou polevou a cukrovými vlákny	70,-
Peppermintové granité	40,-