

Valentýnské menu

Růžové šampaňské na uvítanou na střešní terase restaurace

Pečená kachní játra Foie Gras s mušlí Svatého Jakuba
a lanýžovou omáčkou

Mascarpone sorbet
s jahodovým pyrém a sektem Hrabal

Telecí hřbet připravený metodou Sous Vide s pečenou krevetou,
hráškovou emulzí a konfinovanou zeleninou

Hedvábná pěna z karamelové čokolády
s praženými lístkovými oříšky a kokosovým krémem

