

Valentýnské menu

Amuse bouche

*Terina z králíka na salátu z červené čočky a Foie gras sosem
nebo
Grilovaná chobotnice na šafránovém rissotu s koriandrovou pěnou*

*Pečený mořský vlk s raviolami plněnými artyčoky a lehkým krevetovým bisque s citronovou
trávou
nebo
Vepřová panenka pečená do růžova s celerovým purée, soté z baby kapustiček a slaniny a
omáčka z černého piva*

*Čokoládový fondant s crème anglaise a pomerančovým konfitem
nebo
Malinový parfét s teplou vanilkovou espumou a taštičkou plněnou nugátem*