

### MENU 25 degustační

#### **Amuse Bouche**

**Gravlax** z norského lososa s jogurtovo-koprovou pěnou a kaviárem Imperátor  
**Polévka z kozího sýra** " Sainte Maure " s jáhly ochucenými fíkovou hořčicí, sušená  
pancetta a dýňový olej

**Pečená jehněčí kotletka** v provensálské strouhance s celerovým krémem, raviolka  
plněná konfinovanou šalotkou, jehněčí jus

#### **Lunetko-tymiánový sorbet**

**Prso z královského holuba** s liškami a brusinkami, Teletip polenta a perníková  
omáčka

**Variace čokoládových lanýžů** s želé z medového melounu

**1890,- Kč**

### MENU 26 degustační

#### **Amuse Bouche**

**Carpacio ze svatojakubských muší**, konfit z cherry tomatů a limetkovo koriandrový  
crème fraiche

**Grilovaná královská kreveta** na ořechovém oleji, šafránkové rizoto a lehká pěna  
z kanadského humra

**Zprudka restovaná foie gras**, glazurovaný telecí brzlík, pohanková kaše s lanýží a  
marmeláda z listů červené růže

#### **Margarita sorbet**

**Dušená hovězí líčka v Bordeaux** omáčce, krokety z grilované petržele a  
cappuccino z lesních hříbků

**Ve víně marinovaný váleček z hrušky** smažený v plundrovém těstě s mangovým  
chutney

**1890,- Kč**

### MENU 27 degustační

#### **Amuse Bouche**

**Dušená selečí kýta** s křenovou omáčkou doplněná o pošírovaný vepřový bok ve  
vakuu s bylinkami

**Jihočeská kulajda s koprem**, zastřeným křepelčím vajíčkem a restovanými hříbků  
**V česnekovém sádle pomalu pečené kachní stehno** s šampaňským zelím a  
vídeňským knedlíčkem

**Kostka z vlašských ořechů** s makovou zmrzlinou

**890,- Kč**