

# #ID

BAR & RESTAURANT

## Испытайте уникальный взрыв вкусов!



# Слабо копченый тартар из говядины с соусом «песто»  
из пряных трав  
– орешки пинии

## Restaurant Menu

# Маринованное филе лосося с укропной пеной – свекольное карпаччо	160,- кč
# Слабо копченый тартар из говядины с соусом «песто» из пряных трав – орешки пинии	340,- кč
# Салат из сельдерея с орехами – крутоны, испеченные с добавлением мин. воды, стружки сыра «Пармезан»	120,- кč
# Утиная фуа гра с грецкими орехами – малиновое желе – ореховая слойка	460,- кč
# Листовой салат – утиные пупки – бальзамический дрессинг	130,- кč
# Куриный суп «Том Кха» с кокосовым молоком	140,- кč
# Рыбный суп с шафрановым кремом «Аиоли»	210,- кč

# Палтус, поширенный с овощами – рагу из спаржи с соусом из кокосового молока и зеленого горошка	320,- кč
# Утиные грудки на гриле, приготовленные по технологии «су-вид», сбрызнутым луком-шалот – полента со шпинатом, карамелизированная морковь	310,- кč
# Ягнятина на косточке, приготовленные на лавовом гриле – шампиньон «Портобелло», картофельно-тыквенное пюре	470,- кč
# Мацерированный флэп-стейк в пряных травах, с теплым салатом из фенхеля – крокета из пастернака, сильный мясной бульон	390,- кč

# Сырное ассорти с чешских ферм – ржаной хлеб – масло – яблоко	190,- кč
# Ассорти из французских сыров – ржаной хлеб с мин. солью – французское сливочное масло с морской солью	390,- кč
# Ананас, запеченный на гриле, с домашним пряничком – кокосовое мороженое	160,- кč
# Чизкейк по-Нью-Йорски, с малиновым желе – ванильные шарики, мусс из лайма	170,- кč
# Мороженое «Mövenpick»	160,- кč