



ŠTĚDROVEČERNÍ SVÁTEČNÍ MENU

šéfkuchaře Tomáše Horáka

24. prosince 2018 od 19:00 hod
Večer doprovází živá klavírní produkce

Sklenka Kir Royal

Amouse bouche

Mousse ze srnčího hřbetu/ořechový chléb/pralinky Foie Gras/zelený jablečný kaviár/sorbet z limetky a citrónové šťávy

Hovězí dvojité consomé s kořenovou zeleninou, játrovými knedlíčky, domácí nudle

Grilovaný sumeček/dýňové pyrė/omáčka z červené řepy/
kaviár/pěna Bohemia sekt

Pomalu pečený srnčí hřbet/mini grilovaná zelenina/petrželková terina/omáčka z černého rybízu/bramborové špičky

NEBO

Obalovaný v podmásli smažený filet z Třeboňského kapra/český bramborový salát/gel z kyselých okurek/citrónový chips

Čokoládový Tarte s koňakovými pralinkami/višňové želé/kaštanový kaviár

Káva nebo čaj & vánoční cukroví

2 171,- Kč/osoba/Menu 5 chodů vč. aperitivu, kávy a cukroví

Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka.



CHRISTMAS EVE GALADINNER MENU

de chef Tomáše Horáka

24th December 2018 from 7:00 pm

Live piano performance during the Christmas Eve

Glass of Kir Royal

Amouse bouche



Mousse of deer saddle/nut bread/Foie Gras pralines/green apple caviar/sorbet of limes and lemon grass



Beef double consomme with root vegetable with liver quenelles, home-made noodles



Grilled Catfish/pumpkin purée/beetroot sauce/caviar/Bohemia sekt mousse



Slowly roast saddle of deer/mini grilled vegetable/parsley terinne/
black currant sauce/potato tips

NEBO

Fried fillet of Třeboň carp wrapped in buttermilk/Czech potato salad/
gherkin jelly/lemon chips



Chocolate Tarte with cognac pralines/cherry jelly/chestnut caviar

Coffee or Tee & Christmas sweets

5 courses Menu incl. Aperitif, coffee or tea & sweets

85,- EUR/per Person

Information about the allergens contained in the food will be provided by staff on request.



HEILIGABEND-FESTMENÜ

des Chefkochs Tomáš Horák

24. Dezember 2018 ab 19:00 Uhr
den Abend begleitet Klaviermusik

Ein Glas Kir Royal

Amuse-Bouche



Mousse aus Rehrücken/Nussbrot/Foie Gras-Praline/grüner
Apfelkaviar/Limetten- und Zitronensorbet



Doppelte Rindercosommé mit Wurzelgemüse, Leberklößchen,
hausgemachte Nudeln



Gegrillter Wels/Kürbispüree/Sauce aus Roter Beete/
Kaviar/Schaum Bohemia Sekt



Langsam gebratener Rehrücken/gegrilltes Minigemüse/Petersilienterrine/Sauce
aus Schwarzen Johannisbeeren/Kartoffelklößchen

ODER

In Buttermilch gewendetes gebackenes Filet eines Třeboner
Karpfens/tschechischer Kartoffelsalat/Gel aus sauren Gurken/Zitronenchips



Schokoladentarte mit Cognacpralinen/Sauerkirschgelee/Kastanienkaviar

Kaffee oder Tess & Weihnachtsgebäck

Menü 5 Gänge inkl. Aperitif, Kaffee/Tee und Weihnachtsgebäck
85,- EUR/pro Person

Informationen über enthaltene Allergene gibt das Personal auf Verlangen des Kunden.



РОЖДЕСТВЕНСКОЕ МЕНЮ

от шеф-повара Томаша Горака

24 – го декабря 2018 с 19:00

Живая музыка на фортепиано на протяжении вечера

Бокал Kir Royal

Amuse bouche

Мусс из дичи / ореховый хлеб / Foie Gras-Praline / зеленая яблочная икра
/ сорбет из лайма и лимонного сока



Говяжий сильный бульон (consommé) с корнеплодами, мясными клецками,
домашней лапшой



Сом на гриле / тыквенное пюре / соус из свеклы / икра / пена Bohemia sekt



Медленно обжаренная дичь / мини овощи на гриле / терина из петрушки /
соус из черной смородины / картофельные чипсы

ИЛИ

Обернутый в кефире жареное филе из Тршебоньского капра / чешский
картофельный салат / паста из соленых огурцов / лимонные чипсы



Шоколадный Tarte с коньячными конфетами / вишневое желе /
икра из каштанов

Кофе или чай & рождественские сладости

МЕНЮ из 5 блюд, включая аперитив, кофе или чай и сладости
85,- EUR / 1 чел.

Информация о аллергенах, содержащихся в пище, будет предоставлена персоналом по запросу.