GOURMET EXPERIENCE MENU

cena: 1 290 Kč

LABUTÍ JEZERO 11/5/2027

AMUSE – BOUCHE „POBAV SVÉ CHUTĚ“ OČIMA NAŠEHO ŠÉFKUCHAŘE!

STUDENÉ PŘEDKRMY

Grilovaná kedlubna, nakládané hroznové víno, vlašské ořechy, estragon /1,8,12/

Kuřecí terina, pancetta, sušené brusinky, cibulová marmeláda, focaccia /1,3,7,12/

Hovězí carpaccio, lanýžová majonéza, nakládané shimeji, parmazán /1,3,7,10,12/

SALÁTY

Salát s grilovaným sýrem Halloumi, pečená jablka, rukola, medovo-limetkový vinaigrette /7,10,12/

Míchaný zeleninový salát

SPECIALITY VEČERA

Ragú ze zahradních hub, krémová polenta, pecorino /7,9,12/

Filet z candáta, topinamburové pyré, nakládaná kedlubna, bylinkový olej /1,4,7,12/

Konfitované kuřecí stehno, omáčka z portského vína, bramborové pyré /1,7,9,12/

Pomalu pečená krkovice, jablečný cider, karamelizovaná jablka, celerový fondant /1,7,9,12/

BROWNIES Z ČERVENÉ ŘEPY LIVE!
se zázvorovým sorbetem /1,3,6,7/

DEZERTY

Výběr dezertů /1,3,5,6,7,8,11,12/

Čerstvé krájené ovoce

SE ZAČÁTKEM AKCE A PO JEJÍM SKONČENÍ SE MŮŽETE TĚŠIT NA:

TRADIČNÍ TAPAS

(marinovaná ryba, nakládané sýry, pečená zelenina, fermentované cibulky, sladkokyselé žampiony, marinované artyčoky, cibulové kroužky, restované krevety na česneku s chilli, krájené salámy a sýry, nakládaná zelenina, marinované kalamáry, nachos, guacamole, čerstvé pečivo ...)

A SLADKOU TEČKU!

Panna cotta z černého čaje, jahodové carpaccio, máta /7/

NÁPOJE (OPEN BAR)

Bílé víno Grand Vallon, Vin de Pays Blanc, Charles Brotte, FR /12/
Červené víno Grand Vallon, Vin de Pays Rouge, Charles Brotte, FR /12/

Pivo Staropramen, Staropramen nealkoholické /1/

Coca-Cola, Coca-Cola Zero
Cappy džus jablko 100 %, pomeranč 100 %
Voda Natura neperlivá a jemně perlivá

Káva espresso, cappuccino /7/
Výběr čajů Ronnefeldt

= VEGETARIÁN = VEGAN * Seznam alergenů Vám na vyžádání poskytne obsluha.

DOBROU CHUŤ

O_2 universum PUB by Staropramen