



SKUPINOVÁ MENU 2018 / GROUP MENU 2018

STUDENÉ PŘEDKRMY / COLD STARTERS

Pražská šunka s křenovým krémem a presovanými jablky
Original Prague ham with horseradish cream and pressed apples

Mozzarella di bufala DOP Campania, cherry rajče, bazalka, redukované balzamiko
Mozzarella di bufala DOP Campania, cherry tomatoes with, basil and reduced balsamic
vinegar dressing

Parmská šunka se sladkým melounem
Parma ham with sweet melon

Hovězí carpaccio s rukolou, parmezánem a kapary
Beef carpaccio with arugula, parmesan and capers

Terina z foie gras s omáčkou z portského vína, karamelizovaným hroznovým vínem a
opečenou máslovou brioche
Terrine of foie gras with Port wine sauce, caramelized grapes and toasted buttery brioche

Losos gravlax s citronovým crème fraîche, krepelčím vajíčkem a dresinkem ze
starofrancouzské horčice
Gravlax salmon with lemon crème fraîche, quail egg and dressing from old-style French
mustard

POLÉVKY / SOUPS

Bramborový krém s restovanými smrži
Potato cream soup with sautéed morels

Slepičí consomé s julienne zeleninou, domácími nudlemi a játrovými knedlíčky
Chicken consomé with julienne vegetables, homemade noodles and liver dumplings

Tomatová polévka s pečenými cherry rajčaty a bazalkovým olejem



Tomato soup with roasted cherry tomatoes and basil oil

SALÁTY / SALADS

*Salát se segmenty citrusů s brusinkami a pekanovými ořechy
Salad with citrus segments, cranberries and pecan nuts*

*Carpaccio z marinované červené řepy s kozím sýrem a pekanovými ořechy
Marinated beetroot carpaccio with goat cheese and pecan nuts*

*Salát s čerstvým sýrem, listy mladého špenátu, sladkým hráškem a bylinkovo-šalotkovým
julienne
Salad with fresh cheese, young spinach leaves, sweet peas and herb-shalot julienne*

TEPLÉ PŘEDKRMY / WARM APPETIZERS

*Rozpečený kozí sýr s rukolovým salátem s a rajčatovým concasé
Baked goat cheese Arugula salad with and tomato concasé*

*Grilované tygří krevety s chilli zázvorovou omáčkou a míchaným salátkem
Grilled tiger prawns with chilli ginger sauce and mixed salad*

*Grilovaná foie gras s omáčkou z portského vína, karamelizovaným hroznovým vínem
a opečenou máslovou brioche
Grilled foie gras with port wine sauce, caramelized grapes and toasted buttery brioche*

*Grilované mušle svatého Jakuba s bramborovým pyré a piniovou omáčkou
Grilled scallops with potato puree and pine sauce*

HLAVNÍ CHODY / MAIN DISHES

*Lanýžové ravioli
Truffle ravioli*



Grilovaná filátka z candáta s lanýžovým pórkem, celerovým pyrém a opečeným mandlovým brambůrkem

Grilled fillet of perch with truffle leek, celery puree and roasted almond potatoes

Grilovaný mořský vlk s lilkovým kaviárem, omáčkou z piniových oříšků a rajčatovým concasé

Grilled sea bass with aubergine caviar, pine nuts sauce and tomato concasé

Grilovaný losos s kaviárovou omáčkou a bramborovo-špenátovým pyrém

Grilled salmon with caviar sauce, and potato-spinach puree

Kukuřičné kuře s jemnou bramborovou kaší, rozmarýnovou omáčkou a listovým špenátem

Chicken roll with delicate mashed potatoes, rosemary sauce and leaf spinach

Konfitované kachní stehno s červeným zelím a bramborovými noky

Confited duck leg with red cabbage and potato sticks

Entrecote z mléčného telecího s bramborovým fondantem, hráškovým luskem, karotkou a telecím jus

Entrecote of milk-fed veal with potato fondant, pea pods, carrots and veal jus

Vepřová panenka připravená sous-vide s lanýžovými noky a restovanými fazolkami

Pork tenderloin prepared sous-vide with truffle gnocchi and roasted beans

Hovězí květová špička na smetaně s karlovarským knedlíkem s brusinkovým coulis

Top rump beef in a cream sauce with Carlsbad dumpling and cranberries

Hovězí biftek s omáčkou Albufera, čerstvým lanýžem, špenátem a gratinovaným bramborem

Beef fillet with sauce Albufera, fresh truffles, spinach and potato gratin

DEZERTY / DESSERTS

Jablečný závin s karamelovou omáčkou a vanilkovou zmrzlinou

Apple strudel with caramel sauce and vanilla ice cream



Tradiční české lívanečky s borůvkami a zakysanou smetanou
Traditional Czech pancakes with blueberries and sour cream

Mille-feuille traditionnel

Mousse dvou barev s malinami
Two colours chocolate mousse with raspberries

Fondant z tmavé čokolády s omáčkou z passion fruit a zmrzlinou z pravé vanilky
Dark chocolate fondant with passion fruit sauce and vanilla ice cream

VEGETARIÁN / VEGETARIAN

Domácí ravioli plněné špenátem a ricottou s čerstvou šalvějí a máslovou omáčkou
Homemade ravioli stuffed with spinach and ricotta with fresh sage and butter sauce

Chřestové risotto s lanýžovým velouté
Asparagus risotto with truffle velouté

Melanzane alla Parmigiana

VEGAN

Veganské bezvaječné tagliatelle s domácím pestem a piniemi
Vegan tagliatelle with homemade pesto and pine nuts

DĚTSKÁ JÍDLA / CHILDREN'S MEALS

Mini kuřecí řízečky s máslovou kaší
Mini chicken schnitzels with buttery mashed potatoes

Špagety s tomatovou omáčkou, pečenými cherry rajčátky a bazalkou
Spaghetti with tomato sauce, roasted cherry tomatoes and basil



CANAPES

S uzeným pstruhem / With smoked trout
S pražskou šunkou / With Prague ham
S kozím sýrem / With goat cheese (Vegetarian)
S lososovým tartarem / With salmon tartare
S uzeným kachním prsem / With smoked duck breast
S roastbeefem / With roastbeef
Se sušenou šunkou a fíky / With prosciutto and figs

FINGER FOODS

S tomatovým chutney a ovčím sýrem
With tomato chutney and sheep cheese
(Vegetarian)

S marinovaným lilkem / With marinated aubergine (Vegetarian)
Cherry rajčátko s mozzarellou / Cherry tomato with mozzarella (Vegetarian)

S marinovanou krevetou a avokádovým krémem
With marinated shrimp and avocado cream

Lososový tartar s fenyklem / Salmon tartare with fennel
Uzené kachní prsíčko s jablky / Smoked duck breast with apples
Růžová vepřová panenka s hráškovým pyré / Pink pork loin with pea purée
Raviola se sušenými tomaty / Ravioli with sundried tomatoes
Tuňák s pažitkou a wasabi majonézou / Tuna with chives and wasabi mayonnaise
Hovězí filet s bramborovým krémem / Beef fillet with potato cream

MINI DEZERTY / MINI DESSERTS

Čokoládový mousse / Chocolate mousse
Ananasová raviola s mangem / Pineapple ravioli with mango
Jahody s čerstvým sýrem, balsamikem a dýňovým semínkem
Strawberries with fresh cheese, balsamic vinegar and pumpkin seed

**** Cena v Eurech je pouze orientační*

Skupinová menu platí pro skupiny od 15 osob výše. Výběr menu hlase, prosím, minimálně 5 pracovních dní dopředu.



Menu musí být od 15- ti osob a výše jednotné. Výjimky z této podmínky jsou možné pouze s ohledem na stav aktuální obsazenosti restaurace a na druhu skupiny.

S ohledem na výše zmíněné jsme schopni mimořádně umožnit i výběr mezi dvěma chody s tím, že počty jednotlivých chodů je nutno ohlásit minimálně 5 dní před konáním akce.

S ohledem na výše zmíněné jsme v mimořádných případech schopni umožnit výběru ze dvou pokrmů na místě. Při výběru více pokrmu na místě (např. výběr ze 2 hlavních jídel na místě), účtujeme minimální příplatek 50% z ceny každého pokrmu.

This group menu applies to groups of 15 or more. Please send us your selections from the menu at least 5 workdays in advance.

The menu must be only one for group up to 15 people. The exception from this requirement is possible only with considering to condition of current availability of restaurant and on the type of group.

We are able to permit the choice between 2 courses with condition to the fact we have to know this amount of dishes at least 5 days before event with considering to mentioned above.

We are able to permit the choice between 2 courses on the spot in exceptional cases with considering to mentioned above. If you would like to choose from two dishes on the spot (for example being able to select from 2 main courses upon arrival at the restaurant) we charge 50% surcharge on the price of each dish, as these dishes are not part of our regular menu and must be prepared in advance.