



VALENTÝNSKÉ MENU

PŘEDKRM

Panna cotta z uzeného lososa
nebo

Crème brulée s Foie Gras zapečené s hnědým cukrem

POLÉVKA

Krémová kaštanová polévka se šampaňským

HLAVNÍ JÍDLO

Grilovaný losos s mušlí St. Jacques na pikantní růžové čočce s
bylinkovou omáčkou

nebo

Hovězí Top Blade pomalu dušený s červeným vínem, karotkou a
žampiony, podávaný s jemnou bramborovou kaší

DEZERT

Granita z Prosecca Rose, růží a malin s kousky lichi

