

Sladkovodní ryby

v **Café-Restaurant Esprit**

1. 3. – 31. 3. 2010

Malé pokrmy

Pěna z uzeného pstruha s praženými mandlemi
a lososovým kaviárem Imperator
240,-

Duet Třeboňského kapra ve vinné várce s marinovaným lososem
a pažitkovým creme fraiche
220,-

Ragů z říčních ráčků s jemnou pěnou
na vlažném fenyklovém salátu
295,-

Polévka

Tomatová polévka se zeleninou, pečenými kousky ryby,
máslovými krutóny a dipem Aioli
260,-

Hlavní pokrmy

Pečený filet okouna nilského s bramborovým pyrém, restovaným
mangoldem a omáčkou „Ciboulette“
320,-

Grilovaný filet z candáta s italským limetkovým risottem
a majoránkovou pěnou
360,-

Pošírovaný medailonek lososa ve víně Chardonnay, s omáčkou
„Bouillabaisse“, listovým špenátem a fenyklovým ragů
390,-

Pečený filet štiky obecné v listovém těstě s kaparovou
omáčkou a jasmínovou rýží
460,-

Dezert

Trilogie českých mini vdolečků
90,-

CAFÉ-RESTAURANT ESPRIT

Holiday Inn Prague Congress Centre, Na Pankráci 15, Praha 4, tel. 296895000

www.holidayinn.cz