

Vánoční menu | Christmas menu 2025

3chodové menu | 3-course menu

CZK 950 / osoba / person

Předkrmy | Starters

Vánoční rybí polévka s máslovými krutony

Christmas fish soup with butter croutons

(Alergeny/ Allergens: 1,4,7,9,13)

Kuřecí terina s foie gras a omáčkou z portského vína

Chicken terrine with foie gras and Port wine sauce

(Alergeny/Allergens: 7,8,9,10,12,13)

Dýňové carpaccio s citrusovým sýrem, vlaškými ořechy a uzenými kachními prsy

Pumpkin carpaccio with citrus cream cheese, walnuts and smoked duck breasts

(Alergeny/Allergens: 7,10)

HLAVNÍ CHOD | MAIN COURSE

Řízek z vepřové panenky / Smažený filet z tresky

s tradičním bramborovým salátem

Pork tenderloin schnitzel / Fried codfish fillet with traditional potato salad

(Alergeny/ Allergens: 1,3(4),7,9,10,11,13)

Pečená krůta s houbovým kubou, dýňovým pyré a pečenou kořenovou zeleninou

Baked turkey with traditional mushroom and barley „kuba“, pumpkin purée and , roasted root vegetable

(Alergeny/Allergens: 1,7,9,10,13)

Hovězí líčka s kaštanovým pyré a pečenou bramborovou kaší

Beef cheeks with chestnuts puree and pommes duchesse

walnut croquettes and kale

(Alergeny/ Allergens: 3,5,7,8,9,10,13)

DESERT | DESSERT

Jablečný závin s ořechovou zmrzlinou

Apple strudel with walnut ice cream

(Alergeny/ Allergens: 1,3,7,8,13)

Kokosový cheesecake s karamelizovanými oříšky

Coconut cheesecake with caramelised nuts

(Alergeny/Allergens :1,3,7,11,13)

Toffee pudding s višněmi a omáčkou z červeného vína

Toffee pudding with sour cherries and red wine sauce

Alergeny / Allergens: 1,3,5,7,8,12,13

