



## ♥♥ SVATOVALENTÝNSKÁ ROMANTICKÁ VEČEŘE

ZLATÁ PRAHA RESTAURANT

14. 2. 2010, 18:00 – 23:30

Delikátní 5-chodové menu sestavené šéfkuchařem restaurace Zlatá Praha Janem Horkým.  
Cena 2200 Kč za osobu včetně sklenky šampaňského, kávy, čaje a jemného digestivu.

*Möet Chandon Rosé*

♥ Valentýnské Amouse Bouche

♥♥ Galantina z perličky a grilovaným foie gras, carpaccio z marinovaného černého kořene

♥♥♥ Krém z pečeného květáku, ravioli s rozdušenou hovězí oháňkou, pěna z muškátového oříšku

♥♥♥♥ Sous-vide telecí panenka, konfit ze šalotky a sušených masových tomatů, smažené telecí lýtko, šťouchané brambory uzené ve slupce

♥♥♥♥♥ Espuma z granátových jablek, zmrzlina z bio tvarohu a medu, pečený nugátový bonbón v těstě Phyllo

*Valentinské Petits Fours*

*Káva nebo čaj*

*Sklenka Portského vína*

Více informací na tel. 296 630 522 nebo e-mailu karolina.schmidtova@ihg.com

INTERCONTINENTAL PRAHA  
Zlatá Praha Restaurant

Pařížská 30, Praha 1, 110 00

Tel: +420 296 630 914, +420 296 631 111, Fax: +420 224 811 207, Email: prague@ihg.com; www.zlatapraharestaurant.cz

## ♥♥ ST. VALENTINE'S ROMANTIC DINNER

ZLATA PRAHA RESTAURANT

14.02. 2010 18:00 – 23:30

A passionate 5-course menu designed by Jan Horký, Zlatá Praha's Chef de Cuisine.  
CZK 2.200 per person including a glass of bubbly champagne, coffee or tea and an alluring digestif.

*Möet Chandon Rosé*

♥ St. Valentine's Amouse Bouche

♥♥ Guinea Fowl Galantine with grilled Foie Gras on Carpaccio of marinated Salsify

♥♥♥ Cream of baked Cauliflower with Oxtail Ravioli

♥♥♥♥ Bread crumbed Veal and Tenderloin Sous-vide Style with mashed smoked Potatoes and dried Meat Tomato Shallot Confit

♥♥♥♥♥ Pomegranate Espuma, Ice Cream of organic Curd Cheese and Honey, Nougat Bonbon baked in Phyllo Dough

*St. Valentine's Petits Fours*

*Coffee or Tea*

*Glass of Port Wine*

For further information and reservation please call Tel. +420 296 630 522 or email us at karolina.schmidtova@ihg.com