

VELIKONOČNÍ | EASTER MENU



20.4.2019 – 22.4.2019

Bílý chřest | vejce 63°C | kaviár Da Vinci | řeřicha potoční | rukolová espuma

White asparagus | egg 63°C | caviar Da Vinci | watercress | rocket espuma

Svatý Petr | medvědí česnek | fava fazole | citrusový sabayon | lardo

John Dorry | ramson | fava beans | citrus sabayon | lardo

Telecí filet | rak | mladé mrkve | jarní špenát |

hrášek | zelený chřest | ředkvička

Veal fillet | crayfish | baby carrot | spring spinach | garden green pea |

Green asparagus | red radish

Rebarbora | mrkev | pistácie | mascarpone | jedlé květy

Rhubarb | carrot | pistachio | mascarpone | edible flowers

1350 CZK za osobu | per person

Marek Fichtner – Executive chef