

SILVESTROVSKÉ MENU 2025/26

“LA DOLCE VITA”

MENU I

THAJSKÝ SALÁT S BAZALKOU
PLNĚNÉ JALAPEÑOS S VARIACÍ
SÝRŮ A BYLINKAMI
KUŘECÍ TANDOORI
S OKURKOVÝM DIPEM

Kanapky:

HOVĚZÍ SATAY S ARAŠÍDOVOU
OMÁČKOU
KREVETY BLOODY MARY
JARNÍ ZÁVITKY SE ZELENINOU
S CHILLI OMÁČKOU
THAJSKÁ VAJEČNÁ OMELETA
S KORIANDREM A CHILLI
MAJONÉZOU

Raut:

BRAMBORY V POPELU S BYLINKO-
VOU ZAKYSANOU SMETANOU
VEPŘOVÝ TOMAHAWK S GRILO-
VANOU PIKANTNÍ ZELENINOU

Live Station:

GRILOVANÁ HOVĚZÍ PICANHA
MARINOVANÁ V CHILLI MARINÁDĚ

MENU II

TUŇÁKOVÝ SALÁT
ÚSTŘICE
PUNTARELLE SALÁT S ANČOVIČKAMI

Kanapky:

TATAKI Z MOŘSKÉHO VLKA
SE ZELENINOVÝM TATARÁČKEM
MUŠLE SV. JAKUBA S GRANÁTOVÝM
JABLKEM A RAJČATOVÉ CONSOMMÉ
SUŠENÁ SMUHA KRÁLOVSKÁ
V BYLINKOVÉ SOLI
GRAVELAX Z LOSOSA S ČERVENOU
ŘEPOU, KAVIÁREM A CITRONOVOU
MAJONÉZOU

Raut:

PACCHERI S PLODY MOŘE A
MOŘSKÝMI ŘASAMI
SLÁVKY ALA MARINARA

Live Station:

SUSHI

MENU III

VÍDEŇSKÝ BRAMBOROVÝ SALÁT
ČERVENÁ ŘEPA S KOZÍM SÝREM
BURRATA S DÝŇOVOU VARIACÍ,
JABLKY A MÍCHANÝM SALÁTEM

Kanapky:

HOVĚZÍ TATARÁK S TOPINAMBUREM
A ČERNÝM LANÝŽEM
CARPACCIO Z JELENÍ SVÍČKOVÉ
S NAKLÁDANÝMI HOUBAMI A
HOŘČIČNÝM SEMÍNEM
SALÁT Z ČOČKY BELUGA
S UZENÝM KACHNÍM PRSEM
VARIACE ČERNÉHO KOŘENE

Raut:

STEAK Z KVĚTÁKU S PARMAZÁNO-
VOU FONDUE A ČERNÝM LANÝŽEM
HŘBET Z DIVOČÁKA S BATÁTOVÝM
PYRÉ A KADEŘÁVKEM

Live Station:

SPAGHETTI CARBONARA
DODĚLANÉ V BOCHNÍKU
PARMEZÁNU

DEZERTY

PROFITEROLKA S KARAMELEM
PLNĚNÁ CHANTILY KRÉMEM
SICILSKÁ CANOLA S RIKOTOU A
KANDOVANÝM OVOCEM
PISTÁCIOVÝ CREME BRULEE
KRÉM Z MANJARI ČOKOLÁDY A MARINO-
VANÉ MALINY V LIKÉRU GRAND MARNIER
BABA RUM
VODNÍ MELOUN V NEGRONI
YUZU PAVLOVA

Live Station:

ČOKOLÁDOVÁ FONTÁNA S OVOCEM
TOČENÁ ZMRZLINA

Půlnoční Raut

(00.30 - 02.30)

PEČIVO SE ŠLEHANÝM MÁSLEM
VARIACE ČESKÝCH I ZAHRANIČNÍCH
SÝRŮ A UZENIN
CAESAR SALÁT S BYLINKOVÝMI KRUTONY
VÍDEŇSKÝ BRAMBOROVÝ SALÁT
VARIACE KUŘECÍCH A VEPŘOVÝCH
MINI ŘÍZEČKŮ

Live Station:

PRAŽSKÁ ŠUNKA S PEČIVEM A
KONDIMENTY

SELEKCE MINI DEZERTŮ
ČOKOLÁDOVÁ FONTÁNA S OVOCEM