



The Ultimate Dining Experience



Chef Tomáš Kohút

ЧЕШСКОЕ МОДЕРН-АРТ МЕНЮ

“Амис буш”

Бретаньская выпечка и масло
Bohemia Sekt Prestige Rosé Brut (0,1 л)
* Ребарбаровый Сприц

1. “Хлеб в яйце”

Хлеб на закваске / Свиное сало / Бекон / Хлебное мисо / Яичный желток
Велтлинское зеленое — поздний сбор, винодельня Moravino, Валтице (0,1 л)
* Огуречный шот

2. “Форель”

Радужная форель / Горошек / Хрен / Квашеная капуста / Сметана / Укроп
Sauvignon Blanc – Sauvage, винодельня Verýsek, Велке Биловице (0,1 л)
* Томатное вино

3. “Шницель”

Голубь / Картофель / Петрушка / Чеснок / Лимон
Frankovka Rosé — Francesca, винодельня Verýsek, Велке Биловице (0,1 л)

4. “Рак”

Рак / Укроп / Биск

5. “Вепрь”

Свиной бок / Квашеная капуста / Трюфельный кнедик /
Чесночная икра / Красная свекла
Frankovka – Heritage, винодельня Verýsek, Велке Биловице (0,1 л)
* Грибное пиво

6. “Мед”

Сосна / Ель / Лимон

7. “Оплата”

Творог / Медунка / Лимон / Вишня
Велтлинское зеленое — ледяное вино, виноделие Špalek, Новый Шалдорф (0,05 л)
* Лакричное вино

Кофе или выбор из эксклюзивных видов чая*

Повысьте свой гастрономический опыт с нашим безалкогольным сопровождением.
Безалкогольное сопровождение — это не замена винному, а тщательно продуманное и вкусово
выверенное дополнение, созданное для того, чтобы подчеркнуть каждое блюдо и усилить
Ваше кулинарное путешествие.

МЕНЮ = 2 157 Kč / 89 € / чел.

*МЕНЮ с безалкогольным сопровождением = 3 030 Kč / 125 € / чел.

МЕНЮ с винным сопровождением = 3 224 Kč / 133 € / чел.