



The Ultimate Dining Experience



Chef Tomáš Kohút

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ МЕНЮ

“Амис буш”

Бретаньская выпечка и масло
Малиновый Kir Royal (0,1 л)

1. “Чаванмуши”

Комбу / Вешенка / Коралловый гриб / Мисо
Chardonnay, Domaine de Miselle, Гасконь, Франция (0,1 л)

2. “Гаспачо”

Красная капуста / Шампанский уксус / Ваниль / Горчица / Огурец / Морковь
Pinot Noir rosé, винодельня Салабка, Прага (0,1 л)

3. “Тортеллини”

Крапива / Горох / Козий сыр / Мед / Петрушка / Грецкий орех
Pinot Blanc, винодельня Reisten, Pavlov, Чехия (0,1 л)

4. “Морковь”

Морковь / Карамельное мисо / Тонбури / Лимон
Grüner Veltliner – R. Gottschelle, Petra Unger, Австрия (0,1 л)

5. “Сельдерей”

Сельдерей / Грэнни Смит / Укроп / Клубника
Палава – отборный виноград, винодельня Леховице, Зноймо (0,05 л)

Кофе или выбор из эксклюзивных видов чая

МЕНЮ 5 блюд = 1 745 Kč / 72 € / чел.

МЕНЮ 5 блюд с винным сопровождением = 2 715 Kč / 112 € / чел.