



LA ATELIER GOURMET MENU

де шеф Томаш Горак

Амисбуш – филе форели, вяленное в соли Калахари, яблоко, брусника, хрен

Мозт & Шандон Империаал Брут (0,1 л)

Кумкват/ананас/редис/огурец – пшисо-песто, понзу – винегрет, огуречное мороженое
165 чешских крон / 6,50 EUR

Мюскаде, Кло де Л'Арзилье, Валь-де-Луар, Франция (0,1 л)

Красные креветки в каракатичном кляре/авокадо – крем-фреш/икра Империаал/кокосовая
подливка

286 чешских крон / 11,20 EUR

Токай Азу/ Сотерн (0,05 л)

Фуа-гра/вишня/грецкий орех/Кальвадос-соус

198 чешских крон / 7,80 EUR

Совиньон Фюме Бланш, Лангедок, Франция (0,1 л)

Маринованный сомик в обкатке из красной свёклы/пюре из
топинамбура/фиолетовая цветная капуста/кресс-салат/шафрановый мусс

327 чешских крон / 12,80 EUR

Шато Минюти Розе, Кот-де-Прованс, Франция (0,15 л)

Стейк из телячьего филе/кремовый суп из сморчков и розмариновый
соус/фиолетовые картофельные лепёшки с трюфелями/спаржа ассорти и
романеско

420 чешских крон / 16,50 EUR

Рислинг Ботрит, Винзавод Gotberg, Моравия, Чехия (0,5 дал)

Мусс Гран Марнье с маскарпоне, украшенный белым шоколадным соусом Opalis,
сушеный томатный порошок, юзу-клубника

169 чешских крон / 6,60 EUR

МЕНЮ из 4 блюд = 1 231 чешских крон / 48,20 EUR / 1 чел.

МЕНЮ из 6 блюд = 1 565 чешских крон / 61,30 EUR / 1 чел.

МЕНЮ из 4 блюд с выбором вин сомелье = 1 916 ЧК / 75 EUR / 1 чел.

МЕНЮ из 6 блюд с выбором вин сомелье = 2 452 ЧК / 96 EUR / 1 чел.

Сведения о содержании аллергенов предоставляются обслуживающим персоналом по требованию клиента.