

Augustine

R E S T A U R A N T

ZIMNÍ | WINTER MENU by Marek Fichtner

Marek Fichtner, Executive Chef



Signature Menu šéfkuchaře Marka | Chef Marek's Signature Menu

Čtyřchodové menu | Four course menu
Pětichodové menu | Five course menu
Šestichodové menu | Six course menu

CZK 1 380
CZK 1 580
CZK 1 780

Amuse Bouche
Amuse Bouche

Pečená fialová a žlutá mrkev | kozí sýr | piniová granola | rozinky
Roasted yellow and purple carrots | goat cheese | pine nut granola | raisins

Tatarák z hovězí svičkové | hořčičná semínka | majonéza | křen | žloutková emulze | chipsy z pívniho chleba | stříbrná cibulka
Beef tartar | mustard seeds | mayonnaise | horseradish | egg yolk emulsion | beer bread chips | silver onions

Consommé z hovězí oháňky a řepy | pelmeně | špičaté zeli | koprový olej
Oxtail and beetroot consommé | pelmeni | sweet heart cabbage | dill oil

Uzený úhoř | lardo di Colonnata | topinambur | křenová omáčka | jablko
Smoked eel | lardo di Colonnata | Jerusalem artichoke | horseradish sauce | apple

Přeštické prasátko | bůček | klobáska | líčko | omáčka ze Svatotomášského piva | růžičková kapusta | bramborové pyré s konfitovaným česnekem
Farm-raised pork cheeks | crispy belly | sausage | St. Thomas beer sauce | Brussels sprouts | potato purée with confit garlic

Kaštanový dortík | ořechový korpus | kaštanová ganache | praline zmrzlina
Chestnut cake | nut corpus | chestnut ganache | praline ice cream

Nepečený dýňový cheesecake | skořicový bisquit | kari zmrzlina
No-bake pumpkin cheesecake | cinnamon biscuit | curry ice cream

Něco pro začátek... | To start...

Krém "Bramboračka" | kořenová zelenina | černý lanýž | konfitovaný žloutek
Cream of "Bramboračka" | root vegetables | black truffle | egg yolk confit

CZK 250

Consommé z hovězí oháňky a řepy | pelmeně | špičaté zeli | koprový olej
Oxtail and beetroot consommé | pelmeni | sweet heart cabbage | dill oil

CZK 250

Uzený úhoř | lardo di Colonnata | topinambur | křenová omáčka | jablko
Smoked eel | lardo di Colonnata | Jerusalem artichoke | horseradish sauce | apple

CZK 390

Tatarák z hovězí svičkové | hořčičná semínka | majonéza | křen | žloutková emulze | chipsy z pívniho chleba | stříbrná cibulka
Beef tartar | mustard seeds | mayonnaise | horseradish | egg yolk emulsion | beer bread chips | silver onions

CZK 350
Signature Dish

Ravioli | jelení ragú | kapusta | smrž
Ravioli | deer ragout | savoy cabbage | morels

CZK 350

Pečená fialová a žlutá mrkev | kozí sýr | piniová granola | rozinky
Roasted yellow and purple carrots | goat cheese | pine nut granola | raisins

CZK 310

Saláty... | Salads...

Míchané jemné salátové listy | čekanka | Svatotomášský pivní dresink | špekové krutony
Assorted greens | endive | St. Thomas beer dressing | bacon croutons

CZK 210

Little gem | parmazánový dresink | semi sušená rajčata
Little gem | parmesan dressing | semi dried tomatoes

CZK 210

Následuje... | To follow...

Islandská treska | Lingot | divoká brokolice | barevný květák | bramborové parisienne | omáčka s vodkou | kaviár z divokeho lososa
Iceland cod | Lingot | broccolini | coloured cauliflower | potato parisienne | vodka sauce | wild salmon roe

CZK 650

Přeštické prasátko | bůček | klobáska | líčko | omáčka ze Svatotomášského piva | růžičková kapusta | bramborové pyré s konfitovaným česnekem
Farm-raised pork cheeks | crispy belly | sausage | St. Thomas beer sauce | Brussels sprouts | potato purée with confit garlic

CZK 510
Signature Dish

Jehněčí ramínko | brzlík | pyré z pečených lilků | kadeřávek | bramborové placky
Lamb shoulder | sweetbread | eggplant purée | kale | potato pancake

CZK 500

Kachní prso z Prachaticka | otevřená raviola s konfirovaným stehnem | škvarky | černý kořen | řepa | pohanka
Duck breast from Prachatice - south Bohemia | open ravioli with confit of leg | greaves | salsify | beetroot | buckwheat

CZK 510

Ovčí bryndza | filo těsto | brambor | špičaté zeli
Sheep milk cheese "Bryndza" | filo dough | potato | sweet heart cabbage

CZK 420

Z našeho grilu... | From our Grill...

Filet z candáta
Pike perch fillet

CZK 640

Prso z perličky s foie gras
Guinea fowl supreme with foie gras

CZK 550

Mléčná telecí kotleta
Milk-fed veal chop

450 g CZK 1100

US prime nízký roštěnec z Jižní Dakoty
Servírováno s: dýňovo-bramborové soufflé | celer | květák | salsa verde
US prime sirloin from South Dakota
Served with: pumpkin-potato soufflé | celeriac | cauliflower | salsa verde

250 g CZK 950
350 g CZK 1350

Hovězí burger | Foie gras | cibulová marmeláda | brioška | fíky | jemné salátové listy
Beef burger | Foie gras | onion marmalade | homemade brioche | figs | assorted greens

CZK 540