

## VELIKONOČNÍ | EASTER MENU



20.4.2019 – 22.4.2019

**Bílý chřest | vejce 63C | kaviar Da Vinci | řeřicha potoční | rukolová espuma**  
White asparagus | egg 63C | caviar Da Vinci | water cress | rocket espuma

**Svatý Petr | medvědí česnek | fava fazole | citrusový sabayon | lardo**  
John Dorry | ramson | fava beans | citrus sabayon | lardo

**Telecí filet | humr severský | mladé mrkve | jarní špenát |  
hrášek | zelený chřest | ředkvička**  
Veal fillet | Norway lobster | baby carrot | spring spinach | garden green pea |  
Green asparagus | red radish

**Rebarbora | mrkev | pistácie | mascarpone | jedlé květy**  
Rhubarb | carrot | pistachio | mascarpone | edible flowers

1350 CZK za osobu | per person

Marek Fichtner – Executive chef