

# Augustine

## R E S T A U R A N T

ZIMNÍ | WINTER

# MENU

by Martin Boháček



### Degustační menu šéfkuchaře... | Chef's Degustation Menu...

#### Amuse Bouche

Kukuřičná polévka | kachní šunka | kokosové mléko | čočka Beluga  
Sweetcorn chowder | duck ham | coconut milk | beluga lentils

Marinovaný candát | miso | křen | okurka | yuzu | kaviár ze sledů  
Marinated pike perch | miso | horseradish | cucumber | yuzu | herring caviar roe

Torchon z kachních foie gras | červená řepa | kumquaty | Sauternské víno | zelené jablko | brioška  
Duck foie gras torchon | beetroot | kumquats | Sauternes | green apples | brioche

Sumec | chmel | coco fazole | tuřín | špičaté zelí | pivní textury | bisque  
Cattfish | hop | black eyed peas | turnip | hispi cabbage | beer textures | bisque

Hovězí dušené žebro | pečený celer a květák | zimní lanýže | kapusta | brusinky  
Braised beef short rib | baked celeriac and cauliflower | winter truffles | savoy cabbage | cranberries

Jablečné textury | skořicová drobenka | vanilka | karamelová zmrzlina  
Apple textures | cinnamon crumble | vanilla | caramel ice cream

Čtyřchodové menu   Four course menu	CZK 1480	Párování vín   Wine pairing	CZK 600
Pětichodové menu   Five course menu	CZK 1680	Párování vín   Wine pairing	CZK 750
Šestichodové menu   Six course menu	CZK 1880	Párování vín   Wine pairing	CZK 900

### Něco na začátek... | To start...

Kukuřičná polévka | kachní šunka | kokosové mléko | čočka Beluga  
Sweetcorn chowder | duck ham | coconut milk | beluga lentils **CZK 290**

Račí bisque | šafránové noky | zaděnky | fazolky fava  
Crayfish bisque | saffron gnocchi | clams | fava beans **CZK 420**

Salát à la Niçoise | tuňák | bottarga | bramborové chipsy | ančovičky | fazolky  
Niçoise style salad | tuna | bottarga | potato chips | anchovies | green beans **CZK 420**

Marinovaný candát | miso | křen | okurka | yuzu | kaviár ze sledů  
Marinated pike perch | miso | horseradish | cucumber | yuzu | herring caviar roe **CZK 450**

Torchon z kachních foie gras | červená řepa | kumquaty | Sauternské víno | zelené jablko | brioška  
Duck foie gras torchon | beetroot | kumquats | Sauternes | green apples | brioche **CZK 390**

Tataráček a jazyk z jelena | kečup z divokých hub | uzený žloutek | hořčičná semínka  
Venison tartare and tongue | wild mushroom ketchup | smoked egg yolk | mustard seeds **CZK 370**  
Signature Dish

Pečené brambory v seně | lardo | smrkové kameny | kefir | šalotka  
Potatoes baked in hay | lardo | spruce stones | kefir | shallot **CZK 340**

Glazovaná křepelka | topinambur | jelítka | višně | kachní škvarky  
Glazed quail | topinambur | boudin noir | cherries | duck greaves **CZK 465**

### Následuje... | To follow...

Treska Skrei | pastinák | stonková brokolice | černý česnek | šafránová polenta | lískové ořechy  
Skrei Cod | parsnip | broccolini | black garlic | saffron polenta | hazelnuts **CZK 670**

Sumec | chmel | černooké fazole | tuřín | špičaté zelí | pivní textury | bisque  
Cattfish | hop | black eyed peas | turnip | hispi cabbage | beer textures | bisque **CZK 610**

Vepřová panenka, jazyk a nožičky | křupavý slad | černý kořen | hlíva královská | jus ze svatotomášského piva  
Pork loin, tongue and trotters | crispy malt | salsify | king oyster mushroom | St. Thomas beer jus **CZK 590**

Hovězí dušené žebro | pečený celer a květák | zimní lanýže | kapusta | brusinky  
Braised beef short rib | baked celeriac and cauliflower | winter truffles | savoy cabbage | cranberries **CZK 620**  
Signature Dish

Hovězí vysoký roštěnec vyzrálý 70 dní | lilek | shimeji | zauzená bramborová kaše | ponzu glacé  
Beef rib eye 70 days dry aged | aubergine | shimeji | smoked mashed potatoes | ponzu glacé **CZK 950**

Jelení hřbet | červené zelí | celer | nakládané blumy | Svatojánské ořechy | jalovcový jus  
Venison loin | celeriac | red cabbage | pickled round plums | fermented walnuts | juniper sauce **CZK 670**

Kukuřičné kuře | máslová dýně | růžičková kapusta | stroček | jehněčí klobása  
Corn-fed chicken breast | butternut squash | Brussel sprouts | black trumpets | lamb sausage **CZK 560**

Ořechové rizoto | pistácie | lanýže | krém z piniových oříšků  
Nut risotto | pistachio | truffles | pine nut crème **CZK 480**

### Tečka na konec... | Something to finish...

Citrusový Mousse | mučenka | kokos | pomeranč  
Citrus mousse | coconut | passion fruit | orange **CZK 230**

Jablečné textury | skořicová drobenka | vanilka | karamelová zmrzlina  
Apple textures | cinnamon crumble | vanilla | caramel ice-cream **CZK 230**

Brownies | pistácie | čokoládový mousse | praliné prach  
Brownies | pistachios | chocolate mousse | praliné powder **CZK 230**

Čokoládová krychle | granátové jablko | Portské víno | kávová ganache  
Chocolate cube | pomegranate | Port wine | coffee ganache **CZK 230**

Marinovaný ananas | bezinka | kokosová zmrzlina | kumquaty  
Marinated pineapple | elderberry | coconut sorbet | kumquats **CZK 230**

Sezónní nabídka zmrzlin a sorbetů s ovocem **CZK 70**  
Seasonal assortment of ice creams and sorbets with fruit kopeček per scoop

Španělský ovčí sýr zralý v sádle s rozmarýnem | čerstvý kozí sýr | 100g **CZK 330**  
sušená rajčata | chléb s ořechy a ovocem | karamelizované olivy s fíkem | 160g **CZK 440**

Spanish sheep cheese aged in lardo | fresh goat cheese | sundried tomatoes | fruit and nuts bread | caramelized olives with figs

České kravské tvrdé a polotvrdé sýry z lokální farmy | sezónní čatní | 100g **CZK 250**  
ořechy v medu | žitný křupavý chléb | 160g **CZK 290**

Bohemian hard and semi hard cow's milk cheese from local farm seasonal chutney | nuts with honey | flat rye bread