



## VALENTÝNSKÉ MENU

VALENTINE'S DAY MENU / VALENTINSTAG MENÜ

PÁTEK / FRIDAY / FREITAG – ÚTERÝ / TUESDAY / DIENSTAG  
10.02. – 14.02.2023

### PŘEDKRM

APPETIZER / VORSPEISE

- |   |             |
|---|-------------|
| 100g KREVETOVÝ KOKTEJL s ledovým salátem, mangem a limetkou | 177 Kč      |
| SHRIMP COCKTAIL with iceberg lettuce, mango and lime        | 7,50 €      |
| KRABBENCOCKTAIL mit Eisbergsalat, Mango und Limette         | { 2, 3, 7 } |

### HLAVNÍ JÍDLO

MAIN COURSE / HAUPTGERICHTE

- |   |                 |
|---|-----------------|
| 150g STEAK Z LOSOSA s dýňovým rizotem, parmezánem a piniiovými oříšky   | 333 Kč          |
| SALMON STEAK with pumpkin risotto, parmesan and pine nuts   | 14 €            |
| LACHSSTEAK mit Kürbisrisotto, Parmesan und Pinienkernen   | { 4, 7, 8 }     |
| 200g STEAK Z NÍZKÉHO ROŠTĚNCE připravený metodou „sous vide“ s portským vínem<br>podávaný s restovanou kořenovou zeleninou na lanýžovém oleji se šfouchaným bramborem | 333 Kč          |
| ROAST BEEF STEAK prepared by the "sous vide" method with port wine<br>served with roasted root vegetables in truffle oil with mashed potatoes                         | 14 €            |
| Roastbeef-Steak zubereitet nach dem "Sous-Vide"-Verfahren mit Portwein<br>serviert mit geröstetem Wurzelgemüse in Trüffelöl mit Stampfkartoffeln                      | { 3, 7, 9, 12 } |

### DEZERT

DESSERT / DESSERT

- |                    |       |
|--------------------|-------|
| VIŠŇOVÝ CHEESECAKE | 99 Kč |
| CHERRY CHEESECAKE  | 4 €   |
| KIRSCH-CHEESECAKE  | { 7 } |

Ke každému valentýnskému menu o dvou chodech pozornost sklenka růžového prosecca.

Order two courses of valentine's menu and get a glass of pink prosecco.

Zur Bestellung Zwei Gänge Valentinsmenü bekommen Sie ein Glas rosa Prosecco.