À la carte

RESTAURANT LA VIÉ

PŘEDKRMY

OKURKA
Okurkové carpaccio, vyuzená feta, jablko, vinaigrette, pekanové ořechy, kopr
195,-

DRŮBEŽ
Šlehaná husí játra, višňový gel, marinované houby, červaná řepa, perník
220,-

RYBA
Tartar z lososa marinovaného v Aperolu, hoisin majonéza, lilkový kaviár, smažené lasagne
240,-

KACHNA
Vyuzené kachní prso, mrkvový krém, smažená pohanka, mrkvová sláma, foie gras
260,-

POLÉVKA
Krém z pečené cibule, krémová bryndza, šalotka
120,-

HLAVNÍ CHODY

DRŮBEŽ
Rolka z vykoštěné křepelky, perníkové noky, marinované houby, višně, pěna z foie gras
540,-

KRÁLÍK
Králičí hřbet, jamon, smažené škubánky s mandlemi, uzený celerový krém, kedlubna, šalvějový sos
420,-

ZVĚŘINA
Selečí pečeně, kapustový list, cizrna, smažené kapary, divoká brokolice, sos z morku
380,-

HOVĚZÍ
Hovězí filet Mignon, permentiér brambory, hlíva královská, lanýžová majonéza, liškový sos
620,-

RYBA
Pošírovaný Halibut v banánovém listu, květákové pyré, smažené brambory, balsamico kaviár, fenyklový beurre blanc sos
460,-

TELECÍ
Telecí Rump steak, smažená krupice, mrkvové pyré, plněná šalotka houbami, sos ze spáleného ginu
560,-

DEZERTY

MRKEV
Mrkvová rumbaba, ořechy, badiánový likér s Grand Marnier, karamelové kameny
155,-

OVOCE
Rakytníkový posset, pistácie, meringue
155,-

Vícechodové degustační menu NAPY

Pětichodové degustační menu

Okurkové carpacio, vyuzená feta, jablko, vinagrette, pekanové ořechy, kopr

Krém z pečené cibule, krémová bryndza, šalotka

Vyuzené kachní prso, mrkvový krém, smažená pohanka, mrkvová sláma, foia gras

Telecí Rump steak, smažená krupice, celer, plněná šalotka houbami, sos ze spaleného ginu

Mrkvová rumbaba, badyánový likér s Grand Marnier, karamelové kameny

Cena degustačního menu

5 chodové menu 1390,- / Vinné párování 700,- / Nealko párování 580,-