

PODZIMNÍ | AUTUMN MENU

2017

PŘEDKRM A POLÉVKA

Salátek ze zelené bio čočky s hlívou, shiitake a rukolou, ochucený balsamickou redukcí

STARTER & SOUP

Organic green lentil salad with oyster and shiitake mushrooms, rocket and balsamico reduction

CZK 250  

Hříbkový krém s opečeným selským chlebem a ragú z lesních hub

Porcini cream with grilled farmer's bread and wild mushrooms ragout

CZK 240 

HLAVNÍ CHODY

Domácí houbovo-bramborové nočky s hlívou královskou a mladým špenátem

MAIN COURSES

Homemade mushroom and potato gnocchi with king oyster mushroom and young spinach leaves

CZK 280 

Pečené bažantí prsíčko, parmazánové risotto s lanýžovou omáčkou a čerstvými malinami

Roasted pheasant breast, parmesan risotto with truffle sauce, fresh raspberries

CZK 490

Jelení hřbet sous vide na ragú z růžičkové kapusty a lišek, topinamburové purée, porto glazé

Deer saddle sous vide with Brussels sprouts and chanterelles ragout, Jerusalem artichoke purée, port wine glaze

CZK 550

DEZERT

Marinovaná hruška s karamelizovanými pekanovými ořechy, zmrzlinou ze slaného karamelu a čokoládový crumble

DESSERT

Marinated pear with caramelized pecan nuts, served with salty caramel ice cream and chocolate crumble

CZK 210

vhodné pro vegany   vhodné pro vegetariány
suitable for vegans suitable for vegetarians



BOSCOLO
PRAGUE

AUTOGRAPH COLLECTION®
HOTELS

Pokud máte speciální požadavky na dietu nebo chcete více informací o potravinových alergiích např. na ořechy požádejte laskavě při výběru z menu o asistenci někoho z obsluhy. Uvedené ceny zahrnují DPH. 10% servisní poplatek bude připočítán k celkové ceně.

If you have any dietary requirements or are concerned about food allergies, e.g. nuts, you are invited to ask one of our team members for assistance when selecting menu items. Prices include VAT. 10% service charge will be added to the total amount.