



M E N U 15. — 19. 4.



Předkrm

Krém z bílého chřestu s kuřecími noky a medvědí česnekem, lískové oříšky ... **125,-**

Pěna z kozího sýra se salátkem ze zeleného chřestu a praženými mandlemi ... **215,-**



Hlavní jídla

Čerstvá pasta s černým lanýžem a parmazánovým fondue ... **325,-**

Risotto Cacio e Pepe s kalamáry a krevetou ... **465,-**

Kuřecí prso Supreme se smržovou omáčkou, konfitovanými brambory a zeleným chřestem ... **425,-**

Pečený halibut s omáčkou z bílého vína a kopru, bramborové pyré a chřest ... **625,-**

Entrecote s omáčkou Café de Paris, domácí bramborové krokety se salátkem s francouzským dressingem ... **595,-**



Dezert

Čokoládová pěna s mučenkou a kokosovým crumblem ... **165,-**



* * *

Appetizers

Cream of white asparagus with chicken dumplings, wild garlic and hazelnuts ... **125,-**

Goat cheese mousse with green asparagus salad and roasted almonds ... **215,-**



Main courses

Fresh pasta with black truffle and Parmesan fondue ... **325,-**

Cacio e Pepe risotto with calamari and prawn ... **465,-**

Chicken Breast Supreme with morel mushroom sauce, confit potatoes and green asparagus ... **425,-**

Roasted halibut with asparagus, potato purée and white wine sauce with dill ... **625,-**

Entrecote with Café de Paris sauce, homemade potato croquettes with salad with French dressing ... **595,-**



Dessert

Chocolate mousse with passion fruit and coconut crumble ... **165,-**



GreenTable
LOUNGE

