



M E N U 2. — 5. 4.

Předkrmy

Krém z medvědího česneku s marinovanou kachnou ... **125,-**

Glazované Foie Gras v rybízové omáčce s máslovou brioškou a hruškovým tataráčkem ... **295,-**

Hlavní jídla

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

Sepiové linguine s tomatovou omáčkou, grilované kalamáry a krevety ... **465,-**

Filet z tresky s cous-cous salátem, batátové pyré, zelenina ... **495,-**

Petrželové risotto s Picanhna steakem a restovaným špenátem ... **425,-**

Vepřový bůček s omáčkou ze cideru, křenovou kaší a glazovanou řepou ... **385,-**

Dezert

Banoffee french toast ... **165,-**

* * *

Appetizers

Wild garlic cream with marinated duck breast ... **125,-**

Glazed Foie Gras with red currant sauce, butter brioche and pear tartare ... **295,-**

Main courses

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

Squid ink linguine with prawn, squid and tomato sauce ... **465,-**

Fillet of cod fish with cous-cous salad, sweet potato puree and vegetables ... **495,-**

Beef picanha steak with parsley purée and sautéed spinach ... **425,-**

Pork belly with cider sauce, horseradish purée and glazed beetroot ... **385,-**

Dessert

Banoffee French toast ... **165,-**

GreenTable

LOUNGE

