



## M E N U 22. — 26. 4.

### Předkrmy

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

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

### Hlavní jídla

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

Risotto se zeleným chřestem, krevetami a mozzarellou ... **465,-**

Bílý chřest s holandskou omáčkou, parmskou šunkou, vejcem 63° a bramborem ... **345,-**

Mořský vlk s šafránovou omáčkou, hráškovým pyré a jarní zeleninou ... **495,-**

Entrecote s pepřovou omáčkou, gratinovaným bramborem a grilovanou paprikou ... **595,-**

### Dezert

Domácí rebarborový kompot s čerstvými jahodami, vanilkovou zmrzlinou a ořechovým 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,-**

Risotto with green asparagus, prawns and mozzarella ... **465,-**

White asparagus with Hollandaise sauce, Parma ham, 63° egg and potato ... **345,-**

Sea bass with saffron sauce, green pea puree and spring vegetables ... **495,-**

Entrecôte with peppercorn sauce, gratinated potatoes and grilled bell peppers ... **595,-**

### Dessert

Homemade rhubarb compote with fresh strawberries, vanilla ice cream and nut crumbl ... **165,-**

# GreenTable

LOUNGE

