



## M E N U 6. — 7. 5.

### Předkrm

Krém z bílého chřestů s uzeným lososem a koprovým olejem ... **125,-**

### Hlavní jídla

Bramborové gnocchi s černým lanžem a parmazánovým fondue ... **325,-**

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

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

Entrecôte s topinamburovým pyré, grilovaným zeleným chřestem, demi glace ... **595,-**

Jarní salát s jahodovým dresinkem, zeleným chřestem a mozzarellou di Buffalo ... **325,-**

### Dezert

Domácí jahodové pyré s rebarborou, vanilkovou zmrzlinou  
a ořechovým crumblem ... **165,-**

\* \* \*

### Appetizers

Cream of white asparagus with smoked salmon and dill oil ... **125,-**

### Main courses

Potato gnocchi with black truffle and Parmesan fondue ... **325,-**

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

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

Entrecôte with Jerusalem artichoke puree, grilled green asparagus and demi Glace ... **595,-**

Spring salad with strawberry dressing, green asparagus and mozzarella di Buffalo ... **325,-**

### Dessert

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

» 8. — 10. 5. ZAVŘENO / CLOSED «

# GreenTable

LOUNGE

