



## M E N U 10. — 14. 6.

### Předkrmy

Kuřecí velouté s játrovými noky a zeleninou ... **125,-**

### Hlavní jídla

Smažené kalamáry s avocádem a rukolovým salátem ... **385,-**

Bio hovězí po Burgunsku s bramborovo-celerovou pěnou a zeleninou ... **495,-**

Rissoto z červené řepy s domácím gravlaxem z lososa a limetkový cream fresh ... **395,-**

Telecí svíčková s liškovým ragú a hráškovým puré ... **655,-**

### Dezert

Jahodovo-rebarborový tataráček s vanilkovou zmrzlinou ... **165,-**

\* \* \*

### Appetizers

Chicken velouté with liver gnocchi and vegetables ... **125,-**

### Main courses

Fried calamari with avocado and rocket salad ... **385,-**

Bio beef Burgundy with potato-celery mousse and vegetables ... **495,-**

Rissotto of beetroot with homemade salmon gravlax and lime cream fresh ... **395,-**

Carved sirloin with chanterelle ragout and pea purée ... **655,-**

### Dessert

Strawberry-rhubarb tartare with vanilla ice cream ... **165,-**

**GreenTable**  
LOUNGE