



MENU 9. – 13. 9.

Předkrmy

- Krevetový krém s ricottovými knedličky a zeleninovým tatarákem ... **149,-**

Hlavní jídla

- Salát Misticanza se smaženými kalamáry a avokádem ... **385,-**
- Mořský vlk s hráškovým pyré, bramborový fondant a omáčka z hořčice a estragonu ... **495,-**
- Kuřecí suprême s bramborovým pyré, restovanou zeleninou a demi-glace ... **385,-**
- Risotto s čerstvými hříbký a telecí svičkovou ... **495,-**

Dezert

- Jablečno-hruškový štrúdl s chantilly krémem ... **155,-**

* * *

Appetizers

- Creamy prawn soup with ricotta dumplings and vegetable tartare ... **149,-**

Main courses

- Misticanza salad with fried calamari and avocado ... **385,-**
- Sea bass with green pea purée, pojata fondant and mustard-tarragon sauce ... **495,-**
- Chicken suprême with potato purée, sautéed vegetables and demi-glace ... **385,-**
- Risotto with fresh porcini mushrooms and veal tenderloin ... **495,-**

Dessert

- Apple and pear strudel with Chantilly cream ... **155,-**

GreenTable LOUNGE