



## M E N U 29. 10. — 1. 11.

### Předkrmy

- Celerový krém s tatarákem z jablek a chipsem z guanciale ... **125,-**
- Waldorfský salát s hovězí Picanhou ... **225,-**

### Hlavní jídla

- Řepové risotto s lososem Gravlax a citrusovým crème fraîche ... **385,-**
- Grilovaný tuňák s dýňovým pyré, quinoa salsou a pórkovou omáčkou ... **565,-**
  - Telecí svíčková Rossini s pečeným foie gras, bramborovým pyré, špenátem a lanýžovým demi glace ... **655,-**

### Dezert

- Sabayon s marinovanou hruškou a lískovými oříšky ... **185,-**

\* \* \*

### Appetizers

- Celery cream with apple tartare and guanciale chips ... **125,-**
- Waldorf salad with beef picanha ... **225,-**

### Main courses

- Beetroot risotto with Gravlax salmon and citrus crème fraîche ... **385,-**
- Grilled tuna with pumpkin purée, quinoa salsa, and leek sauce ... **565,-**
  - Veal tenderloin Rossini with roasted foie gras, potato purée, spinach, and truffle demi-glace ... **655,-**

### Dessert

- Sabayon with marinated pear and hazelnuts ... **185,-**

# GreenTable LOUNGE