

# ● Restaurant Le Jardin

## **Předkrmy:**

Marinovaný losos ve Whisky s rakytníkovým gelem, houby Shimej  
280,-

Pečená Foie Gras s kachní krokětou, chutney z červeného zelí, s mučenkou a  
citrónovým chlebem  
395,-

Hovězí plátky v zázvorové omáčce, dýňové pyrė, limetkovo-koriandrový gel a  
krekr  
295,-

Pečená červená řepa s lanýžovou majonézou, sušeným žloutkem a  
tymiánová houba  
265,-

## **Polévky:**

Tradiční jihočeská polévka Kulajda  
175,-

Hovězí consomé s vaječným svítkem  
180,-

# Restaurant Le Jardin

## Hlavní chody:

Ryba dne v karotkovém krému, špenátovo-krupicový nok, pečený řapíkatý celer, slaninový olej

510,-

Perlička s pyrém z celeru, pomeranče a zázvoru, bramborové šišky, houby a Wakame řasy

440,-

Konfitované kachní stehno s pečenými jablky, červené zelí, mák a špeková nádivka

425,-

12h dělaný vepřový bůček, pečená vepřová panenka, Kimchi, kaštanové pyrém, chlupaté knedlíky, marinovaný česnek, pečená cibule

495,-

Hovězí prime kvality s pečenou dýní, Gjori bramborami, čekankou, bylinkovým pestem a chilli

830,-

Jelení hřbet, pečená petržel, gel z červené řepy, quinoa, rozmarýnová brioška, červené víno a čokoláda

795,-

Čekankový bulgur s citrusy, parmazánem

380,-

# ● Restaurant Le Jardin

## **Dezerty:**

Čtyři druhy sýrů s domácí marmeládou  
250,-

Čokoládová ganáš, mučenka , sněhové pusinky  
230,-

Marinované hrušky, borůvkový žahour a tvaroh  
210,-

Perník, kardamonový pudink a pивní zmrzlina  
205,-

**Všem našim hostům účtujeme 10% servisní poplatek, který je zahrnut v konečném účtu.**

