

# ● Restaurant Le Jardin

## **Předkrmy**

Marinovaná treska s pomerančovou espumou, bramborovou slámou a bazalkovým olejem

285,-

Foie gras terinka s kakaem, černým rybízem a sladkým ořechovým chlebem

395,-

Hovězí plátky s yuzu marinádou, hruškovým gelem, houbami a koriandrovým chlebem

295,-

Rýžové krokety s avokádovým pyrém, granátovým jablkem a kachním prsem

265,-

Salát z mladé karotky, ředkviček, řapíkatého celeru, hruškového pyrém, smažené cizrny

195,-

## **Polévky**

Kulajda

175,-

Hovězí consommé

185,-

## Hlavní chody

Ryba dne s vanilkovo-vinou glazurou s pečeným fenyklem, polentou,  
jablkovým gelem a slaninovým prachem

515,-

Kukuřičné kuřátko marinované v citrusech, celerovém pyré s estragonovým  
olejem, pečenou cibulí a malinami

440,-

Konfitované kachní stehno s červeným zelím, perníkovým knedlíkem a  
smaženou cibulkou

430,-

Vepřový Tomahawk 300g s bramborovým fondantem, česnekovým krémem,  
pomerančovým gelem a divokou brokolicí

780,-

Hovězí steak prime kvality, kimchi s pastiňákem v popelu, řapíkatý celer a  
mango gel

830,-

Pomalou pečená jehněčí kýta v hořčičné omáčce, smažené bylinky  
s hořčičným semínkem, pečený brambor a křenová pěna

785,-

Pomerančové risotto s avokádem, rukolou a praženými mandlemi

380,-

## **Dezerty**

Variace sýrů s domácí marmeládou  
250,-

Čokoládový dezert s espumou a krémovým karamellem  
230,-

Bazalková zmrzlina s crunchy a sněhovými sušenkami  
210,-

Limetkovo-tvarohový koláč s rebarborou a křupáním  
205,-

**Všem našim hostům účtujeme 8% servisní poplatek, který je zahrnut v konečném účtu.**

