

Le Jardin

Restaurant

Předkrmy

Foie gras s perníkovým chlebem, rebarborou pečenou v medu,
vinný gel, s mandlovým crunchy
395,-

Marinovaný losos s wasabi majonézou, grepový gel, okurkový relis,
sušenka
275,-

Králík s uzenými králičími ledvinkami, květákem, chorizo olej,
fenyklový rozvar
245,-

Marinované chapadlo z kalamáry v balsamicu, s pečenými
cibulkami, s paprikovým pyrém a míchaným salátem
265,-

Polévky

Tradiční jihočeská polévka Kulajda
175,-

Hovězí consome s vaječným svítkem a zeleninou
180,-

Le Jardin

Restaurant

Hlavní chody

*Ryba dne s chobotnicí balenou v nudlích, aioli, kimci,
krémovým bulgurem s koriandrem.

490,-

Kukuřičné kuřátko s libečkovou nádivkou, pečenou cibulí v
bylinkách, ředkvičky, smržová omáčka

425,-

Konfitované kachní stehno s bílým zelím, hruškou, smaženou cibulí
a karlovarským knedlíkem

420,-

Vepřová panenka a marinovaný bůček s nektarinkou, brambory a
česnekovým pyré

495,-

Jehněčí hřebínky, celerové pyré s vanilkou, quinoa, jablko,
koňaková omáčka

795,-

Hovězí steak prime kvality s pyré z červené řepy, karotkami, pak
choi, kedlubna a glace s jablečným cidrem

810,-

Limetkové risotto s květákem, cibulí a parmezánem

375,-

Le Jardin

Restaurant

Dezerty a sýry

Gratinovaný sýr s domácí marmeládou a brioškou

235,-

Pomerančový chlebíček s bazalkovou pěnou a rebarborovou marmeládou

215,-

Tvarohová domácí zmrzlina s citrusy, čokoládovou hlínou

205,-

Čokoládový dezert, griliášem
a pomerančovo- chilli houbou

220,-

Všem našim hostům účtujeme 7% servisní poplatek, který je zahrnut v konečném účtu.