



# TRILIN RESTAURANT

## Menu Sv. Valentýna

11. – 14. 2. 2011

### Bohemia Prestige brut Rosé

Marinovaný králičí hřbet v kapari květech a šafránu na pampeliškovém salátu

Polévka z bio karotky a zázvoru s karafiátovým olejem

Levandulový sorbet s mraženou mátou a sektem

Lososový steak s omáčkou ze sušených květů a červeného pepře, chřestové lasagne

Smažené meruňky s růžovou zmrzlinou a vanilkovým krémem

**Káva nebo exkluzivní čaj, Petit Fours**

**MENU 1 111,- Kč / osoba**

## Saint Valentine Menu

11<sup>th</sup> – 14<sup>th</sup> Feb 2011

### Bohemia sect Prestige Rosé Brut

Saddle of Rabbit Marinated in Caper Flower Buds and Saffron on Dandelion Salad

Bio Carrot and Ginger Soup with Carnation Oil

Lavender Sorbet with Frozen Mint and Sparkling Wine

Salmon Steak with Desiccated Blossom and Red Pepper Sauce, Asparagus Lasagne

Fried Apricots with Pink Ice cream and Vanilla Cream

**Coffee or exclusive tea, Petit Fours**

**MENU CZK 1,111.00 / per person**

## Меню Св. Валентина

11.–14. 2. 2011 г.

### Bohemia Prestige brut Rosé

Маринованная кроличья спинка в цветках капари и шафране на салате из одуванчиков

Суп из био-моркови и имбиря с гвоздичным маслом

Лавандовый сорбет с мороженой мятой и игристым вином

Лососевый стейк с соусом из сушеных цветов и красного перца, спаржевая лазанья

Жареные абрикосы с розовым мороженым и ванильным кремом

**Кофе или чай, Petit Fours**

**МЕНЮ 1 111,- чешских крон / 1 чел.**