



TRILIN RESTAURANT

Menu Sv. Valentýna 2010

11. – 14. 2. 2010

Bohemia Prestige brut Rosé

Pošírovaná ústřice s krevetkami a levandulovým dresinkem

Polévka z cuketových květů a pečených cherry tomatů

Sorbet z červeného grepu a sušené máty

Kachní prsíčka pečená dorůžova se sušenými meruňkami, cukrovým luskem a karamelizovaným bramborem

Gratinované mango s třtinovým cukrem podávané s čokoládovou omáčkou a Kahlúa želé

Káva nebo exkluzive čaj, petit fours

MENU 1 111,- Kč / osoba

St. Valentine Menu 2010

11. – 14. 2. 2010

Bohemia sect Prestige Rosé Brut

Poached oysters with prawns and lavender dressing

Courgette flower soup and roasted cherry tomatoes

Red grapefruit and dried mint sorbet

Grilled breasts of duck with dried apricots, saccharic legume and caramelized potato

Gratinated mango with cane sugar served with chocolate sauce and Kahlúa jelly

Coffee or exclusive tea, petit fours

MENU CZK 1 111,- / per person

Меню Св. Валентина 2010

11.–14. 02. 2010 г.

Bohemia Prestige brut Rosé

Пошированная устрица с креветками и лавандовым дрессингом

Суп из цветов кабачка и жареных помидоров черри

Сорбет из красного грейпфрута и сушёной мяты

Утиная грудка, жаренная до розова, с курагой, стручками сахарного гороха и карамелизованным картофелем

Гратинированный манго с тростниковым сахаром, подаваемый с шоколадным соусом и желе Кахлуа

Кофе или чай, petit fours

МЕНЮ 1 111,- чешских крон / 1 чел.