



The Ultimate Dining Experience



# Chef Tomáš Kohút

## L'ATELIER DEGUSTATION MENU

### "Амис буш"

Бретаньский хлеб и масло  
Moët & Chandon Imperial Brut (0,1 л)

### 1. "Морской волк"

Морской волк / Нори / сушеный Тунец / Имбирь / Икра / Перилловое масло  
Pinot Blanc, поздний сбор, винодельня Reisten, Микулов (0,1 л)

### 2. "Стейк"

Стейк из говядины / Черный чеснок / Лук / Трюфель / Бальзамик  
Signale, Castello di Querceto, Toscana, Италия (0,1 л)

### 3. "Осетр"

Осетрина / Фенхель / Икра / Горох  
Chablis 1er Cru, Mont de Millieu, La Chablisienne, Франция (0,1 л)

### 4. "Рука Будды"

Цитрон пальчатый / Ананас / Молочный рис  
Sauternes, Château La Chartreuse de Coutel, Bordeaux, Франция (0,05 л)

Кофе или выбор из эксклюзивных сортов чая

МЕНЮ 4 блюда = 1 990 Кр. / 79 € /чел.  
МЕНЮ 4 блюда с винным пейрингом = 3 577 Кр. / 142 € /чел.