



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. "Тартар"

Телятина / Лук-шалот / Костный мозг / Шнитт-лук / Перец / Крем-фреш
Château "M" Minuty rosé, Côtes de Provence, Франция (0,1 л)

3. "Хрен"

Хрен / Яблоко / Укроп / Имбирь

Sylvánské zelené, поздний сбор, винодельня Gotberg, Микулов (0,1 л)

4. "Стейк"

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

5. "Черное яблоко"

Черное яблоко / Calvados

6. "Желудь"

Желудковые тальятелле / соус Конбу / Тонбури / Шнитт-лук
Gavi di Gavi, Villa Sparina, Piemonte, Италия (0,1 л)

7. "Осетр"

Осетрина / Фенхель / Икра / Горох

Chablis 1er Cru, Mont de Millieu, La Chablisienne, Франция (0,1 л)

8. "Рука Будды"

Цитрон пальчатый / Ананас / Молочный рис

Sauternes, Château La Chartreuse de Coutet, Bordeaux, Франция (0,05 л)

Кофе или выбор эксклюзивных сортов чая

МЕНЮ 8 блюд = 3 777 Кр. / 150 € /чел.

МЕНЮ 8 блюд с винным пейрингом = 5 792 Кр. / 230 € /чел.