



The Ultimate Dining Experience



Chef Tomáš Kohút

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

"Амис буш"

Бретаньский хлеб и масло
Малиновый Kir Royal (0,1 л)

1. "Клубника"

Клубника / Томаты / Рикотта / Уксус
Frankovka Rosé, винодельня Mádlová, Velké Pavlovice (0,1 л)

2. "Ракушки"

Дайкон / Соевый соус / Лук-шнитт / Мисо / Кориандр
Chablis 1er Cru, Mont de Millieu, La Chablisienne, Франция (0,1 л)

3. "Сельдерей"

Сельдерей / Понзу / Ваниль / Мед / Черное яблоко / Физалис
Sylvánské zelené, поздний сбор, винодельня Gotberg, Mikulov (0,1 л)

4. "Тофу"

Тофу / карамельное Мисо / Тонбури / Лимон
Gavi di Gavi, Villa Sparina, Piemonte, Италия (0,1 л)

5. "Матча"

Матча / Кокос / Клубника
Грюнер Велтлинер, ледяное вино, винодельня Špalek, Nový Šaldorf (0,05л)
Кофе или выбор из эксклюзивных сортов чая

МЕНЮ 5 блюд = 1587 Кр. / 63 € /чел.
МЕНЮ 5 блюд с винным пейрингом = 2 947 Кр. / 117 € /чел.