34 DEJVICKÁ

Polední menu 10. – 13. 11. 2026

Předkrm | *Starter*

Bruschetta s kuřecím pâté s foie gras, kyselými cibulkami Borettane a gelem z červeného ovoce
Bruschetta with chicken pâté with foie gras, pickled Borettane onions and red fruit gel

Hlavní chod | *Main course*

220 g Konfitované stehno z husokachny Barbarie se soté z černé kapusty, kulatým bramborovým knedlíkem a perníkovou omáčkou
220 g Confit Barbarie duck leg with sautéed black cabbage, a round potato dumpling and gingerbread sauce

nebo / or

Tortellini plněné uzeným halibutem s pyré z červeného zelí, šampaňskou omáčkou a lanýžovým kaviárem
Tortellini filled with smoked halibut, served with red cabbage purée, champagne sauce and truffle caviar

Dezert D34 | *Dessert D34*

Naše máslová brioška opečená se skořicovým krémem, vanilkovou omáčkou a sušenými třešněmi
Our toasted homemade butter brioche with cinnamon cream, vanilla sauce and dried cherries

Kompletní menu (předkrm + hlavní chod + dezert) *Complete menu (starter + main course + dessert)*	**950 Kč**
Menu bez dezertu *Menu without dessert*	**790 Kč**
Menu bez předkrmu *Menu without starter*	**750 Kč**
Samostatný hlavní chod (maso | ryba) *Main course (meat or fish)*	**620 Kč**
Samostatný hlavní chod (těstoviny | risotto) *Main course (pasta or risotto)*	**490 Kč**