34 DEJVICKÁ

SILVESTROVSKÉ
MENU 2026

NEW YEAR'S EVE MENU

31. 12. 2026 · OD 18:00

POUZE NA SILVESTRA / NEW YEAR'S EVE ONLY

31 DECEMBER 2026 · FROM 6:00 PM

AMUSE-BOUCHE

Čerstvá ústřice s mango kaviárem a pěnou z limetek
Fresh oyster with mango caviar and lime foam
Bollinger Special Cuvée Brut, Champagne N.V. · 0,1 l

PŘEDKRM / STARTER

Hovězí tatarák ze stařeného krku s krémem z Robioly a kaviárem Oscietra
Beef tartare of aged beef neck with Robiola cream and Oscietra caviar
Gelber Muskat Smaragd, Mazza 2025 · 0,125 l

MEZICHOD / 1ST COURSE

Consommé z pečených křepelek s kořenovou zeleninou a cappelletti s buvolí ricottou
Consommé of roasted quail with root vegetables and cappelletti filled with buffalo ricotta
Riesling Smaragd Ried Bruck J&G Högl, Wachau 2025 · 0,125 l

HLAVNÍ CHOD / MAIN COURSE

Filátko z červeného štítníka à la meunière s topinambury, máslovou omáčkou a zimním lanýžem
Red gurnard à la meunière with butter sauce, Jerusalem artichokes and winter truffles
Meursault Domaine Chantal Lescure, Bourgogne 2023 · 0,125 l

NEBO / OR

160 g stařená hovězí svíčková s omáčkou Dolcetto d'Alba, foie gras, variací černého kořene a lanýži
160 g aged beef fillet with Dolcetto d'Alba sauce, foie gras, variation of salsify and truffles
Sapaio Toscana Rosso Podere Sapaio, Toscana 2021 · 0,125 l

PŘEDDEZERT / PRE-DESSERT

Praliné z pekanových ořechů s malinami a jedlým 22karátovým zlatem
Pecan praline with raspberries and 22-carat gold
Recioto della Valpolicella Villa Spinosa, Veneto 2021 · 0,05 l

DEZERT / DESSERT

Křupavé tiramisu se stříbrným pudrem
Crispy tiramisu with silver powder
Espresso Martini

MENU 4 500 Kč
VINNÉ PÁROVÁNÍ / WINE PAIRING 1 800 Kč

REZERVACE PŘEDEM NUTNÁ / ADVANCE RESERVATION REQUIRED

+420 607 277 123 · info@dejvicka34.cz · www.dejvicka34.cz