



SILVESTR 2025 | NYE 2025

Amuse bouche

Tartaletka plněná uzeným úhořem, pěnou z pečených brambor a slaným sýrem
Tartlet filled with smoked eel, foam of baked potatoes and salted cheese
Marcalberto, Extra Brut, Alta Langa, Piemonte, DOCG, 2021 | 0,1

Předkrm | Starter

Carpaccio z červených krevet Gambero Rosso se sýrem stracciatella, mučenkou a prémiovým kaviárem Oscietra
Carpaccio of red prawns Gambero Rosso with stracciatella, passion fruit and premium Oscietra caviar
Riesling Kiedrich Eva Fricke, Rheingau, 2023 | 0,1

Mezichod | Middle Course

Tortellini plněné lanýžovým krémem, pyré z pečených hrušek a piemontských lískových ořechů a fondue ze sýra Taleggio
Tortellini filled with truffle cream, purée of baked pears and Piedmont hazelnuts and Taleggio cheese fondue
Bollinger Special Cuvée Brut, Champagne, N.V. | 0,1

Hlavní chod | Main Course

150 g prémiový USDA steak ze svíčkové s omáčkou z foie gras, mousse z pečených kaštanů, bílým lanýžem a nakládanou zeleninou
150 g premium USDA beef fillet with foie gras sauce, roasted chestnut mousse, white truffle and pickled vegetables
Barolo Cerretta Luigi Baudana, Piemonte, 2020 | 0,1

nebo | or

Grilovaná smuha královská se šampaňskou omáčkou, barevným květákem a krevetovým nákypem
Grilled king ombrina with Champagne sauce, colourful cauliflower and prawn timbale
Meursault Domaine Chantal Lescure, Bourgogne, 2023 | 0,1

Předdezert | Pre-dessert

Výběr pralinek D34 | Selection of D34 pralines

Dezert | Dessert

Malinové srdce s jedlým 22 karátovým zlatem a gazpachem z bezinkového sirupu
Raspberry heart with 22-carat gold and elderflower gazpacho
Recioto della Valpolicella Villa Spinosa, Veneto, 2019 | 0,04

Tomáš Legný

Cena | Price

Silvestrovské menu: 3299 Kč | 130 EUR
NYE menu: 3299 Kč | 130 EUR

Vinné párování: 2790 Kč | 110 EUR
Wine pairing: 2790 Kč | 110 EUR

Podáváme pouze na Silvestra 2025 od 18:00. Rezervace předem je nutná.
Served exclusively on New Year's Eve 2025 from 6:00 PM. Advance reservation required.