



# 34 DEJVICKÁ

*Omáčka Lanýž*

## Lanýže a Barolo

V úterý 26. 11. 2024 v Dejvické 34, Praha 6  
v 19 hod.

### Aperitivo

Nostra Signora Della Neve Rosé, G.D. Vajra

### Amuse bouche

Tartaletka s krémem z pečených brambor, hnědého másla a lanýžem

*Tartelette with cream of baked potatoes, brown butter and truffle*

2022 MAGNUM Langhe Nebbiolo G.D. Vajra

### Předkrm | Starter

Hovězí raviola plněná chlebovou nádivkou s pecorinem, ořechovou vodou z piemontských lískových ořechů Nocciole Piemonte a květákem

*Beef ravioli stuffed with bread stuffing with Pecorino, Nocciole Piemonte hazelnut water and cauliflower*

2020 Barbaresco Mondino DOCG, Piero Busso

### Mezichod | Middle course

Krémová polévka z pečeného špičatého zelí s uzeným aroma, měkkým kozím sýrem Caprino a malou kapustou

*Creamy roasted cabbage soup with smoked aroma, soft Caprino goat cheese and kale*

2019 Barolo Bricco Ambrogio, Walter Lodali

### Hlavní chod | Main course

Pomalu pečené prso z holuba se smrži, kaštanovou Agnolottou, omáčkou z vína Dolcetto d'Alba a pyré z černého kořene

*Slow baked pigeon breast with morels, chestnut Agnolotto, Dolcetto d'Alba wine sauce and salsify puree*

2013 Barolo Ravera, G.D. Vajra

### Dezert | Dessert

Krém z lískoořechové čokolády Gianduja s gazpachem z černého bezu a lanýžovým perníkem

*Gianduja hazelnut chocolate cream with elderflower gazpacho and truffle gingerbread*

Barolo Chinato

# ALBARELO

*Appassionati di vino*

Cena uvedeného menu je 4599 Kč za osobu včetně napárovaných vín. Menu není možné sdílet mezi 2 osoby.

Rezervace je možná po uhrazení zálohy 2000 Kč na tel. 607 277 123, e-mailem: [info@dejvicka34.cz](mailto:info@dejvicka34.cz) nebo osobně v Dejvické 34!

*The price of the menu is 4599 CZK per person including paired wines. Menu cannot be shared between 2 persons.*

*Reservation is possible after a deposit of 2000 CZK. Phone +420 607 277 123, mail: [info@dejvicka34.cz](mailto:info@dejvicka34.cz) or personally in Dejvická 34, Prague 6!*

