

SILVESTROVSKÉ MENU NEW YEAR'S EVE MENU 31. 12. 2019

Ústřice s variací citrusů
Oysters with citrus variation
Brut Souverain, Henriot (0,1 l)

*

Mušle sv. Jakuba s bůčkem, barevným květákem a mrkev
Scallops with pork belly, rainbow cauliflower and carrot
*Gavi Pisé 2015, La Raia (0,1 l)**

*

Kohoutí vývar s lanýžovými knedlíčky a zelenina
Rooster broth with truffle dumplings and vegetables

*

Parmezánové risotto s foie gras a jablečný kompot
Parmesan risotto with foie gras and apple compot
Prager Gruner Veltliner 2017, Federspiel (0,1 l)

*

Tagliolini s mořskou řasou, mořským ježkem a kaviár
Tagliolini with seaweed, sea urchin and caviar

*

Gin tonic granita s rozmarýnovým sorbetem
Gin and tonic granita with rosemary sorbet

*

Mořský ďas zabalený v Kataifi těstě, petrželové pyré a bílý lanýž
Monkfish wrapped in Kataifi pastry with parsley purée and white truffle
*Grumello Rocca di Piro 2012, AR.PE.PE (0,1 l)**

*

Holub s černým kořenem, červeným zelím a pomerančová redukce
Pigeon with black salsify, red cabbage and orange reduction
*Vino Nobile di Montepulciano Riserva 2015, Sanguineto (0,1 l)**

*

Pošírovaná hruška s crumblem a zmrzlina s růžovým pepřem
Poached pear with crumble and ice cream with pink peppercorn
Moscato di Pantelleria Kabir 2018, Donnafugata (0,05 l)

** Via del Vino import*

Cena silvestrovského menu je 3 650 Kč za osobu. Cena vinného párování je 1 185 Kč. Více informací o silvestrovském menu najdete na našem webu nebo vám je rádi poskytneme na emailu bistroteka@labottega.cz. Před akcí můžete být vyzváni k zaplacení zálohy.

Price of New Year's Eve menu is 3 650 Kč per person. Price of the wine pairing is 1 185 Kč. More info about New Year's Eve menu is available on our website or via email bistroteka@labottega.cz. A deposit may be required when making a reservation.