

# VÁNOČNÍ MENU



## STUDENÝ PŘEDKRM

CARPACCIO Z DAŇKA PODÁVANÉ  
SE SUŠENÝMI VIŠŇEMI A SÝREM SWISS CHARD

## TEPLÝ PŘEDKRM

HUSTÁ KRÉMOVÁ POLÉVKA Z KREKET  
S OLEJEM S INFUZÍ Z AVOKÁDA

## RYBÍ CHOD

NOVOZÉLANDSKÝ FILET Z HALIBUTA PEČENÝ  
V TROUBĚ, PODÁVANÝ S PYRÉ Z ANGLICKÉHO  
HRÁŠKU A UZENÝM SEZAMEM

## MASOVÝ CHOD

RESTOVANÁ JEHNĚČÍ KÝTA S MÁTOVO-BRUSINKOVÝM  
AU JUS A MALÝMI BRAMBŮRKAMI

## DEZERT

CHEESECAKE Z KOZÍHO SÝRA,  
GRANÁTOVÉHO JABLKA A SKOŘICE  
S MANGOVÝM PYRÉ  
A MÁTOVÝM COULIS

*u Emmy Destinové*

# CHRISTMAS MENU



## COLD STARTER

FALLOW DEER CARPACCIO WITH  
SUNDRIED WILD CHERRIES  
AND SWISS CHARD

## WARM STARTER

SHRIMP BISQUE  
WITH AVOCADO INFUSED OIL

## FISH COURSE

OVEN ROASTED NEW ZEALAND HALIBUT  
FILET WITH SMOKED SESAME  
ENGLISH PEA PUREE

## MEAT COURSE

SLOW BRAISED LEG OF LAMB WITH MINT  
CRANBERRY AU JUS AND FINGERLING POTATOES

## DESSERT

POMEGRANATE CINNAMON GOAT  
CHEESE CHEESECAKE, MANGO  
PUREE, AND MINT COULIS

*u Emily Destinmore!*