

NEDĚLNÍ BRUNCH 15.03.2026 – RYBY A MOŘSKÉ PLODY



PŘEDKRMY

Ústřice Creuses se šalotkou a vinným octem, citron, limeta
Variace sushi maki a nigiri
Tataráček z uzeného lososa se sezamem a avokádem
Mini Poke bowl s mečounem
Křepelčí vajíčko s lososovým kaviárem a křupavým toustem
Marinované krevety v česneku a chilli s tomatovou salsou
Slávky na víně s petrželkou
Salát s chobotnicí
Variace mořských plodů na ledu (humr, Langustýny, krevety celé)
Smažené grundle

POLÉVKY

Bouillabaisse s kousky ryb
Krémová rybí polévka se zeleninou

HLAVNÍ CHODY

Měsíční ryba bourání před hosty
Smažená tmavá treska v pivním těstíčku
Vongole s krémovým rizotem
Losos v curry omáčce s křupavou zeleninou
Grilovaný Ďas se smetanovou omáčkou ze sušených tomatů
Moon fish steak se smetanovou kaší a omáčkou z estragonu?
Kroketa z krevet se sweet and chilli omáčkou
Šťouchané brambory s řapíkatým celerem
Grilovaná zelenina
Rýže basmati
Batátové hranolky

DEZERTY

Éclair
Macarons
Mille feuille (vanilka, malina, jahoda)
Tart tatin
Tartlets
Madeleines
Baba au rum
Paris Brest pistachio
Meringue

CENA: 1.650czk / osoba vč. nápojů

SUNDAY'S BRUNCH 15.03.2026 – FISH&SEAFOOD



APETIZERS

Oysters Creuses with shallots and wine vinegar, lemon, lime
Variations of sushi maki and nigiri
Smoked salmon tartare with sesame and avocado
Mini Poke bowl with swordfish
Quail egg with salmon caviar and crispy toast
Marinated shrimp in garlic and chili with tomato salsa
Mussels in wine with parsley
Squid salad
Variations of seafood on ice (lobster, Langoustines, whole shrimp)
Fried grundle

SOUPS

Bouillabaisse with fish pieces
Creamy fish soup with vegetables

MAIN COURSE

Moonfish cutting in front of guests
Fried dark cod in beer batter
Vongole with creamy risotto
Salmon in curry sauce with crispy vegetables
Grilled monkfish with cream sauce from dried tomatoes
Moon fish steak with cream mash and tarragon sauce?
Shrimp croquette with sweet and chili sauce
Mashed potatoes with celery stalks
Grilled vegetables
Basmati rice
Sweet potato fries

DESSERTS

Éclair
Macarons
Mille feuille (vanilla, raspberry, strawberry)
Dad's tart
Tartlets
Madeleines
Baba au rum
Paris Brest pistachio
Meringue

PRICE: 1.650czk / per person incl. drinks