



¼ tuctu Ústřic fine de Claire podávané na ledu s limetkou a šalotkovým  
vinagretem

\*

Tatarák z tuňáka ( SASHIMI KVALITA ) s rajčatovým concasé a  
rukolovým salátkem

Nebo

½ tuctu tradičním způsobem pečených šneků s bylinkovým a kaštanovým  
máslem

\*

Zprudka opečený steak ze žlutoploutvého tuňáka v sezamové  
krustě,bramborové wasabi purée, marinovaná okurka, koriandrová  
omáčka

Nebo

Kohoutek na víně s bylinkovou bagetou a restovanými žampiony

\*

Domácí vanilkové creme brullé s levandulovou esencí

\*

K degustaci podáváme sklenku Francouzského exkluzivního vína  
vinařství Chateau Beychevelle .

Cena 1685,-