

# Speciální nabídka - Special offer

## FRANCOUZSKÁ VÍNA MĚSÍCE ZA SPECIÁLNÍ CENU WINE OF THE MONTH A BOTTLE FOR SPECIAL PRICE

### **Château Olivier 2006** – AOC Grand Cru Classé de Graves Pessac-Léognan

Cena: ~~950,- Kč~~ 750,- Kč

Oblast: Bordeaux, odrůdy: Sémillon, Sauvignon, Muscadelle

### **Château Carbonnieux 2006** AOC Grand Cru Classé de Graves Pessac-Léognan

Cena: ~~1190,- Kč~~ 890,- Kč

Oblast: Bordeaux, odrůdy: Sémillon, Sauvignon

### **Château Latour-Martillac 2006** – AOC Grand Cru Classé de Graves Pessac-Léognan

Cena: ~~1390,- Kč~~ 990,- Kč

Oblast: Bordeaux, odrůdy: Sémillon, Sauvignon, Muscadelle



## polévka / soup

Jemný hříbkový krém s marinovanými liškami

65 Kč

Fine forest mushroom cream with marinated chanterelles (7)

## hlavní chody / main dishes

Plněné hříbkové těstoviny se smetanovou omáčkou a parmezánem

225 Kč

Stuffed forest mushroom pasta with cream sauce and parmesan (1,3,7)

Paella připravená z rýže, hříbků, zeleniny a šafránu  
*jen pro 2 a více osob, doba přípravy min. 40 minut*

za 1 osobu

285 Kč

Paella made with rice, forest mushroom, vegetables  
and saffron (-)

for 1 person

*only for 2 and more people*

*the preparation time is minimum 40 minutes*

Hovězí steak z vysokého roštěnce připravený na lávovém grilu,  
posypaný šupinkovou solí, podávaný s pečeným baby bramborem  
a hříbkovou omáčkou

385 Kč

Entrecôte beef steak grilled over lava rocks, sprinkled with  
coarse salt and served with green beans, garlic, Spanish  
dried ham Serrano and garlic alioli sauce (7)