

liblice

VALENTÝNSKÉ MENU 2024



STUDENÝ PŘEDKRM

OLIVOVÝ CHLĚB

tlučené máslo, cherry rajčátko,
parmazánový chips

CAVA SANGRE DE TORO

Suché šumivé víno vyráběné metodou
Champagne, Španělsko

POLÉVKA

PAPRIKOVÝ KRÉM

kokosové mléko, červené kari, pažitka

ZLATÝ ROH, CUVEÉ BLANC

Polosuché cuveé, Ryzlink a Veltlínské
zelené, Slovensko

HLAVNÍ CHOD RYBA

POŠÍROVANÝ HALIBUT

topinamburové pyrė, divoká brokolice,
stroček trubkovitý, telecí jus

PIJALEK A JAGER, SAUVIGNON

SEXENBERG

Suchý Sauvignon, Nový Šaldorf, Morava

HLAVNÍ CHOD MASO

DANČÍ HŘBET

ricottové noky, cibulky, pančeta,
burgundská omáčka

VINSELEKT MICHLOVSKÝ,

MERLOT PS

Suchý Merlot Pozdní Sběr, Rakvice, Morava

DEZERT

SOUFFLÉ Z BÍLÉ ČOKOLÁDY

hořká mocca omáčka

NIK WEIS, MOSEL-RIESLING

Polosuchý Riesling, Mosel, Německo

PĚTICHODOVÉ MENU

990 Kč/OSOBA

NÁŠ TIP: SNOUBENÁ VÍNA

600 Kč/OSOBA

