

LA BOTTEGA

Linka

SILVESTROVSKÉ MENU NEW YEAR'S EVE MENU

Amuse Bouche

Amuse Bouche

GRAND CELLIER PREMIER CRU Vilmart Cie 0,12 l

Hovězí tatarák s kapary, olejem z lískových oříšků a černý kaviár

Beef tartare with capers, hazelnut oil and black caviar

LANGHE NEBBIOLO G.D. Vajra 2021 0,15 l

Ravioli plněné kaštany s hruškou a pancettou, omáčka se šalvějí

Ravioli stuffed with chestnuts with pear and pancetta, sage sauce

RIESLING FEDERSPIEL Steinriegel Prager 2021 0,15 l

Filet z mořského d'asa s cibulkami Borettane, nakládanými houbami a zauzenou omáčkou Beurre blanc

Fillet of monkfish with Borretane onions, pickled mushrooms
and smoked Beurre blanc sauce

MEURSAULT Henri Germain 2018 0,15 l

Hovězí žebra „Texas“ s topinamburovým pyré a zapečené brambory s černým lanýžem

Beef ribs „Texas“ with Jerusalem Artichoke purée and baked potatoes with black truffle

BRUNELLO DI MONTALCINO TENUTA NUOVA Casanova di Neri 2017 0,15 l

Panna cotta s grilovaným ananasem a pekanovými ořechy

Panna cotta with grilled pineapple and pecans

RIESLING ROTHENBERG GG Auslese Gunderloch 2021 0,05 l

Degustační menu 3 990 / osoba

Tasting menu 3 990 / person

Vinné párování 2 500 / osoba

Wine pairing 2 500 / person