

# SILVESTROVSKÉ MENU

*by Ondřej Molina*

**DÝNĚ (dukkah) / *Champagne rosé***

PUMPKIN (dukkah)

---

**HOUBY (lanýž, libeček) / *Sangiovese***

MUSHROOMS (truffle, lovage)

---

**KVĚTÁK (jablko, curry) / *Brewdog***

CAULIFLOWER (apples, curry)

---

**CELER (lanýž, brambora) / *Gavi di gavi***

CELERIAC (truffle, potatoes)

---

**MRKEV (syrovátka, kopr) / *Manieri Vermentino***

CARROTS (whey, dill)

---

**JABLKO (miso karamel, chai latté) / *Chai latté***

APPLE (miso caramel, chai latté)

---

**PETIT FOUR / *Port wine***

**Vege menu - 1700,-**

**Vege menu s párováním - 2500,-**

# SILVESTROVSKÉ MENU

*by Ondřej Molina*

**SRDÍČKO (černý česnek, kdoule) / *Champagne rosé***

HEART (black garlic, quince)

---

**ÚSTŘICE (dulce, rakytník) / *Champagne Dauby Brut***

OYSTER (dulce, sea buckthorn)

---

**VEPŘ (uzená jablka, limetkové listy) / *Chardonnay***

PORK (smoked apple, lime leafs)

---

**KREVETA (black pudding, zelí) / *pivo Brezdog***

PRAWN (black pudding, cabbage)

---

**BAŽANT (lanýž, pivo) / *pivo Guinness***

PHEASANT (truffle, beer)

---

**JABLKO (miso karamel, chai latté) / *Chai latté***

APPLE (miso caramel, chai latté)

---

**PETIT FOUR / *Port wine***

**Silvestrovské menu - 1900,-**

**Silvestrovské menu s párováním - 2700,-**