

týden **čerstvých ryb**



Standardní předehova:

100 g Variace carpaccio z čerstvých ryb v bylinkovém macerátu, sypané parmazánem, dozdobené výseči citrónu (tuňák, losos, modrohlav) 125,-

Polévka:

Mexická rybí polévka s kousky ryb, mořskými plody a zeleninou, zjemněná mlékem 35,-

Lepší předehova:

250 g Dušené mušle na bílém víně v rajčatové omáče s bylinkami, doplněné limetou 145,-

100 g Závitek z filátka mořského jazyka, mladé mrkvičky a čerstvých bylinek, položený na toastu z celozrnného chleba, ozdobený kapkami olivového oleje a balzamikové redukce 115,-

Hlavní chod:

200 g Grilovaný modrohlav pod citrónovo-bylinkovou krustou s brokolicovým nákypem, koprovým žervé a pečeným bramborem ve slupce 199,-

200 g Steak z tuňáka položený na rajčatovém carpacciu, ochucený bylinkovým olejem, doplněný bagetou 245,-

200 g Zapečený lososový filet pod parmazánem protýkaný sušenými rajčaty a chřestem, položený na smetanových penne s čerstvými bylinkami a parmazánem 189,-

300 g Spaghetti s mořskými plody, sekanými rajčaty a kousky mozzareilly 139,-

300 g Rizoto s chobotnicí, grilovanou paprikou a mořskými řasami, sypané parmazánem 149,-

200 g Grilované krevety s čerstvým zázvorem, peperoncino papričkami a koktejlovými rajčátky 179,-

Děsata:

Panna cotta s lesními plody ozdobená belgickou čokoládou 65,-

Italské citrónové sorbetto s vodkou 55,-

Vino

bílé Ryzlink vlašský pozdní sběr 2007, Vinařství pod Martinkou, 11,5 % alk., polosladké oblast Morava, podoblast Mikulovská, obec Horní Vestonice 0,7 l 255,- 0,1 l 35,-

rajské Zweigeltrebe kabinet 2007, Vinařství Šoman, 12 % alk., suché oblast Morava, podoblast Mikulovská, obec Dolní Dunajovice 0,7 l 255,- 0,1 l 35,-

červené Modrý Portugal 2007, Vinařství Hrabal, 12 % alk., suché oblast Morava, podoblast Velkopavlovická, obec Velké Bílovice 0,7 l 255,- 0,1 l 35,-