

A la carte

RESTAURANT LA VIÉ

PŘEDKRMY

SÝR BRIÉ

Panna cotta ze sýru brié, okurková voda, marinovaná okurka, pistácie, yuzu kaviár

265,-

RYBA

Terinka z pečeného lososa, cuketa, wakame řasy, kaviár ze pstruha, limetkové podmásli

240,-

TELECÍ

Telecí roastbeef, shimeji houby, lanýž, cibule, pórková sláma

270,-

POLÉVKA

Hříbkový krém, šlehačka, lanýžový olej, houbový prach

160,-

HLAVNÍ CHODY

KACHNA

Stažené kachní prso, grilovaný meloun, pečená řepa, višně, foia gras, pufovaná pohanka

480,-

ZVĚŘINA

Jelení hřbet, bramborový knedlík, ostužiny, houby, mandlová drobenka, porto sos

620,-

CHOBOTNICE

Grilovaná chobotnice, chimichurri salsa, zelenina, omáčka z pečených paprik a kari, italský chléb

485,-

HOVĚZÍ

Stažená hovězí svíčková, bramborovo - lanýžové pyré, brokolice, lanýžový sos

780,-

TELECÍ

Telecí pečeně, bramborový mille feuille, cibulová marmeláda, umami omáčka, cibulový prach

540,-

DEZERTY

ČOKOLÁDA

Nugát, přibínáček, oplatka, višně

185,-

MED

Crème brûlée, kávový krém, karamelové kameny

185,-

Vícechodové degustační menu

Pětichodové degustační menu

Telecí roastbeef, shimeji houby, lanýž, cibule, pórková sláma

Hříbkový krém, šlehačka, lanýžový olej, houbový prach

Terinka z pečeného lososa, cuketa, wakame řasy, kaviár ze pstruha, limetkové podmásli

Stažené kachní prso, grilovaný meloun, pečená řepa, višně, foia gras, pufovaná pohanka

Nugát, pribináček, oplatka, višně

Cena degustačního menu

1090,-

Sedmichodové degustační menu

Telecí roastbeef, shimeji houby, lanýž, cibule, pórková sláma

Hříbkový krém, šlehačka, lanýžový olej, houbový prach

Panna cotta ze sýru brié, okurková voda, marinovaná okurka, pistácie, yuzu kaviár

Terinka z pečeného lososa, cuketa, wakame řasy, kaviár ze pstruha, limetkové podmásli

Stažené kachní prso, grilovaný meloun, pečená řepa, višně, foia gras, pufovaná pohanka

Sorbet, prosecco, třešně

Nugát, pribináček, oplatka, višně

Cena degustačního menu

1390,-

Vinné párování 700,- / Nealko párování 580,-