

Menu

PŘEDKRMY / STARTERS

ZELENÝ CHŘEST A BEARNAISE KRÉM
brioška, pažitka, robusta olej
GREEN ASPARAGUS AND BEARNAISE CREAM
brioche, chives, robusta oil

335,-

CARPACCIO A TARTAR Z BÍLÉ RYBY
kranas, jahodové kosho, wasabi, sancho pepř
WHITE FISH CARPACCIO AND TARTAR
amberjack, strawberry kosho, wasabi, sancho pepper

425,-

POLÉVKA / SOUP

KOPŘIVOVO-ŠPENÁTOVÉ VELOUTÉ
černé vejce
NETTLE-SPINACH VELOUTÉ
black egg

245,-

HLAVNÍ CHODY / MAIN COURSES

BÍLÝ CHŘEST NA PÁŘE
houbový duxel, majonéza z medvědího česneku, blond miso sabayon
STEAMED WHITE ASPARAGUS
mushroom duxel, wild garlic mayonnaise, blond miso sabayon

425,-

PEČENÝ MOŘSKÝ ĎAS
artyčoková barigoule, jarní zahradní salát s mušlovou emulzí
BAKED MONKFISH
artichoke barigoule, spring garden salad with mussel emulsion

875,-

GRILOVANÝ JEHNĚČÍ HŘBET
blanšírovaná jarní zelenina, jehněčí jus
GRILLED SADDLE OF LAMB
blanched spring vegetables, lamb jus

825,-

TONKATSU VEPŘOVÝ ŘÍZEK
pečené špičaté zelí, kyselé kapustové výhonky
TONKATSU PORK SCHNITZEL
roasted spiky cabbage, sauerkraut sprouts

475,-

DEZERTY / DESSERTS

SPICY FÍK A MANDARINKOVÝ SORBET
švestkový karamel, shiso jogurt
SPICY FIG AND TANGERINE SORBET
plum caramel, shiso yogurt

295,-

Zefir Restaurant BY STONES

Kuvér / Couvert 30,-