

Menu

PŘEDKRMY / STARTERS

SHITAKE A SHIMEJI
zázvor, dashi, sudachi-šafránový karamel
SHITAKE AND SHIMEJI
ginger, dashi, sudachi-saffron caramel

385,-

TUŇÁKOVÉ TATAKI
mučenka, koriandr, yuzu ponzu, dashi mayo
TUNA TATAKI
passion fruit, coriander, yuzu ponzu, dashi mayo

565,-

POLÉVKA / SOUP

GOLDEN KUŘECÍ CONSOMMÉ
kuřecí gyoza knedlíček, koriandrový olej
GOLDEN CHICKEN CONSOMMÉ
chicken gyoza dumpling, coriander oil

205,-

HLAVNÍ CHODY / MAIN COURSES

UZENÉ TOFU A PEČENÝ CELER
divoká brokolice, slunečnicové semínko, glazé ze sojových bobů
SMOKED TOFU AND ROASTED CELERY
wild broccoli, sunflower seeds, soy bean glaze

425,-

FROYA GRILOVANÝ LOSOS
dýně, kombu-máslová omáčka, miso-shiso beurre noiset
FROYA GRILLED SALMON
pumpkin, kombu-butter sauce, miso-shiso beurre noiset

835,-

TELECÍ SVÍČKOVÁ PEČENÁ V KŌSHINRYŌ
pečený lilek s blond miso, šalotkový shoyu vinaigrette
VEAL TENDERLOIN ROAST AT KŌSHINRYŌ
roasted eggplant with blond miso, shallot shoyu vinaigrette

925,-

DEZERTY / DESSERTS

SMAŽENÝ TAKOYAKI KOBLÍŽEK A SEZAMOVÁ ZMRZLINA
miso nutela, lesní ovoce, dulcey čokoláda
FRIED TAKOYAKI DONUT AND SESAME ICE CREAM
miso nutella, forest fruit, dulcey chocolate

315,-

SORBETY A ZMRZLINY
SORBETS AND ICE CREAM

95,-

Kuvér / Couvert 30,-

Zefir Restaurant BY STONES

Seznam alergenů na vyžádání u obsluhy
List of allergens on request from service