

Gourmet Night

2018

AMUSE BOUCHE

Salmon ceviche with passion fruit dressing
and coriander
Taittinger, Brut Reserve (France)

FIRST STARTER

Octopus carpaccio with yuzu gel,
pomegranate and chives
Domaine Camaisette, Côteaux d'Aix Provence,
Rosé (France)

SECOND STARTER

Black Angus beef rib with seared foie gras
and truffle jus
Stapleton a Springer, Blanc de Noir (Czech Republic)

FISH MAIN COURSE

Cod with onion and mushroom ravioli,
parsley purée and sauce beurre blanc
Louis Latour, Chardonnay - Grand Ardèche (France)

MEAT MAIN COURSE

Saddle of venison with celeriac purée, Brussels sprouts,
Beluga lentils and thyme demi glace
Château Hostens Picant, Sainte-Foy Bordeaux (France)

DESSERT

Lemon tart and sorbet with meringue
and raspberries
Muscat, Beaumes-de-Venise, Vidal Fleury (France) 0,05 l

DJ

MIDNIGHT FIREWORKS PŮLNOČNÍ OHŇOSTROJ

DJ

AMUSE BOUCHE

Lososové ceviche s maracujovým drezinkem
a koriandrem
Taittinger, Brut Reserve (Francie)

PRVNÍ PŘEDKRM

Carpaccio z chobotnice s yuzu gelem,
granátovým jablkem a pažitkou
Domaine Camaisette, Côteaux d'Aix Provence,
Rosé (Francie)

DRUHÝ PŘEDKRM

Hovězí žebro Black Angus s pečenou kachní foie gras
lanýžovou šťávou
Stapleton a Springer, Blanc de Noir (Česká republika)

HLAVNÍ CHOD RYBA

Treska s cibulovo-houbovou raviolou, petrželovým
pyré a omáčkou beurre blanc
Louis Latour, Chardonnay - Grand Ardèche (Francie)

HLAVNÍ CHOD MASO

Srnčí hřbet s celerovým pyré, růžičkovou kapustou,
čočkou Beluga a tymiánovým demi glace
Château Hostens Picant, Sainte-Foy Bordeaux (Francie)

DEZERT

Citrónový dortík a sorbet s meringem
a malinami
Muscat, Beaumes-de-Venise, Vidal Fleury (Francie) 0,05 l

Price for menu: **5 course dinner 6.500 CZK**, Price for drinks: **Wine pairing (including water and coffee): 2.500 CZK**

Cena za menu: **5 chodové menu 6.500 Kč**, Cena za nápoje: **Vinné párování (včetně vody a kávy): 2.500 Kč**

Kampa Park, Na Kampě 8b, Praha 1 – Malá Strana, kontakt@kampapark.com, tel.: +420 296 826 102/112