

Christmas menu

24.12. 2018

Amuse bouche

Kaviár löjrom s pažitkovým krémem a křupavou pohankou
Löjrom caviar with chives cream and crispy buckwheat
Zardetto, Refosso, Prosecco di Valdobbiadene DOCG, Brut (Italy)

Předkrm/Starter

Torchon z kachních foie gras s rebarborovým chutney, zeleným jablkem a brioškou
Torchon of duck foie gras with rhubarb chutney, green apple and brioche
Pommeau de Normandie, Christian Drouin (France) 0,04 l

Hlavní chod ryba/Fish main course

Candát s omáčkou Riviera, špenátovo-pórkové ravioli a fava fazolky
Pike perch with sauce Riviera, spinach-leek ravioli and fava beans
Louis Latour, Chardonnay - Grand Ardèche (France)

Hlavní chod maso/Meat main course

Pomalů pečené hovězí žebro Black Angus s topinamburem, jarní cibulkou a lanýžovou šťávou
Slowly baked Black Angus beef rib with topinambur, scallions and truffle jus
Château Hostens Picant, Sainte-Foy Bordeaux (France)

Dezert/Dessert

Pěna z hořké čokolády se zmrzlinou ze sušených švestek a Armagnacu
Dark chocolate mousse with prune ice cream with Armagnac
Dom Brial, Ambré, Rivesaltes AOC (France) 0,05 l

Price for menu: 4 course dinner 2.550 CZK, Price for drinks: Wine pairing (including water and coffee): 1.500 CZK
Cena za menu: 4 chodové menu 2.550 Kč, Cena za nápoje: Vinné párování (včetně vody a kávy): 1.500 Kč

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