

Christmas menu

24.12. 2018

Amuse bouche

Pažitkový krém s okurkou a křupavou pohankou

Chives cream with cucumber and crispy buckwheat

Zardetto, Refosso, Prosecco di Valdobbiadene DOCG, Brut (Italy)

Předkrm / Starter

Avokádový timbál se sušenými cherry rajčátky, zeleným chřestem a xeres vinaigrette

Avocado timballe with cherry tomato confit, green asparagus and xeres vinaigrette

Weingut Trummer, Sauvignon Blanc, Steiermark (Austria)

První hlavní chod / First main course

Špenátovo-pórkové ravioli s divokou brokolicí, fava fazolkami a omáčkou Riviéra

Spinach-leek ravioli with broccolini, fava beans and sauce Riviera

Louis Latour, Chardonnay - Grand Ardèche (France)

Druhý hlavní chod / Second main course

Pečené topinambury s jarní cibulkou, lanýžovým coulis a zeleninovou pěnou

Baked topinambur with scallions, black truffle coulis and vegetable foam

Louis Latour, Cotes de Nuit Village, Bourgogne (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