



ŠTĚDRÝ VEČER | CHRISTMAS EVE
RESTAURANT PALAZZO

24.12.2016

Welcome drink

Sklenička sektu | *Glass of sparkling wine*

Amouse bouche

~

Domácí terinka z foie grass

podávaná s glazovaným mangem a brioškou

Homemade Foig Grass Terrine

served with glazed mango and brioche

~

Rybí polévka

se zeleninou, melba toastem a kaviárem

Fish Soup

with vegetables ,melba crostini and caviar

~

Smažený kapr v bylinkové krustě

s variací bramborových salátů a citrónem

Herb Breaded Carp

served with potatoes salad variation and lemon

nebo | or

Konfitované kachní stehno

podávané s červeným zelím a bramborovým knedlíkem

Confit Duck Leg

served with braised red cabbage and potato dumpling

nebo | or

Svíčková na smetaně

s karlovarským knedlíkem, brusinkami a citrónem

Beef Tenderloin with Vegetable Sauce

served with Carlsbad dumplings, cranberries and lemon

~

Pre Dessert

~

Variace čokoládových pěn

Chocolate mousse variation

~

Petite four

890CZK

cena včetně DPH | VAT included

Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyzádání

Information about allergens available upon request