

RESTAURANT
SARAH BERNHARDT



Jehněčí a jarní zeleninové variace

Karel Hynek, Chef de Cuisine

Předkrm

Marinovaný zelený chřest s francouzským dresinkem a pošťovaným vejcem
130,- Kč

Polévka

Chřestovo špenátový potage s olejem z bílých lanýžů
120,- Kč

Hlavní chody

*Jehněčí raqú po Burgunsku, cous - cous doplněný
mladou zeleninou a mátou s nozem z ricoty*
290,- Kč

*Grilované jehněčí kotletky na středozevní zelenině
s pečenými bramborovými plátky a fenyklovým chutney*
340,- Kč

Dezerty

*Piškotová roláda s příchutí bezového sirupu plněná
rebarborou a jahodami s kopečkem domácí vanilkové zmrzliny*
120,- Kč

*Využijte nabídky sezónních specialit
od 1. března do 30. dubna 2010*

RESTAURANT
SARAH BERNHARDT



Lamb and spring vegetable variations

Karel Hynek, Chef de Cuisine

Appetizers

Marinated green asparagus with french dressing and poached egg
130 CZK

Soup

Asparagus & spinach potage with white truffle oil
120 CZK

Main course

*Lamb ragout a 'la Bourgugnoise, baby vegetable
and mint cous-cous with ricotta dollop*
290 CZK

*Grilled lamb chops on mediterranean vegetable
with roasted new potatoes and fennel chutney*
340 CZK

Desserts

*Elderberry biscuit roulade, filled with rubarb & strawberry,
served with home made ice cream*
120 CZK

*Enjoy our seasonal specialities
from 1st of March till 30th of April 2010*