

RESTAURANT  
SARAH BERNHARDT



## *Speciality z mořských plodů a ryb*

*Karel Hynek, Chef de Cuisine*

### *Předkrm*

*Mušle (slávky) á la Marinière  
s toastovanou bagetou s petrželovým máslem  
220,- Kč*

### *Polévka*

*Krevetový krém s artyčoky a smrži  
230,- Kč*

### *Hlavní chody*

*Grilovaný filet pražmy s provensálským máslem,  
sotýrované brambory grenaille s kapary a ratatouille  
430,- Kč*

*Na pánvi pečené mušle svatého Jakuba  
s celerovo - jablečným pyré a pěnou Champagne  
470,- Kč*

*Využijte nabídky sezónních specialit  
od 3. ledna do 29. února 2012*