

YOU ARE CORDIALLY INVITED FOR A SPECIAL

RESTAURANT
SARAH BERNHARDT



St 'Valentine's menu

Karel Hyneč, Chef de Cuisine

Crémant de Bourgogne, Bailly Réserve Brut 15cl

*Caramelised goat cheese with aubergine caviar
and roasted cherry wine tomatoes*

Bouillabaisse with garlic & sesame croutons, Rouille sauce

*Veal fillet with truffle crème on spinach pasta
and ratatouille with artichokes*

*Chocolate tower with strawberries and vanilla & liqueur sauce
served by traditional marzipan tunnel „Princess”*

Coffee & Petit Fours

*990 CZK / person
incl. 2 Alfons Mucha museum ticket*

*Enjoy our special Valentines offer
from Saturday 13th till Monday 15th of February 2010*

YOU ARE CORDIALLY INVITED FOR A SPECIAL

RESTAURANT
SARAH BERNHARDT



Valentýnské menu

Karel Hynek, Chef de Cuisine
Crémant de Bourgogne, Bailly Réserve Brut 15cl

Karamelizovaný kozí sýr s lilkovým kaviárem
a pečenými keříkovými rajčaty

Rybí bujabéza s česnekovo & sezamovými krutóny a omáčkou „ruille“

Telecí plátky s lanýžovým krémem na špenátových těstovinách
a ratatouille z artyčoků

Čokoládová mini věž s jahodami a vanilkovo & líkérovou omáčkou
doplněna o Tradiční marcipánový tunel „ Princezna „

Káva & Petit Fours

990,- Kč / osoba
včetně 2 vstupenek do muzea Alfonse Muchy

Využijte speciální Valentýnské nabídky
od soboty 13. do pondělí 15. února 2010