

RESTAURACE MODERNA

harmonie detailů

„Smyslem naší práce je odkrýt pro Vás vášeň, eleganci a modernu gastronomie v té nejvyšší kvalitě.“

Krzysztof Sajdok

Executive Chef hotelu Vitality



DNY RYBÍCH SPECIALIT

pátek 19. – neděle 21. 7. 2013

Přijměte pozvání na netradiční rybí speciality připravené ze sladkovodních i mořských ryb.
Nechte se zlákat kulinářským zážitkem mistrů kuchařů.

Tatarák z duhového pstruha podávaný s koprovým dressingem a tousty
95 Kč

Rybí krémová Bujabéza s mořskými plody a krutóny
125 Kč

Křupavé kalamáry v tempura těstě s jemným chilli dipem a salátem
105 Kč

Jeseter na červeném víně podávaný s cibulovým ragú, fazolovými lusky
a štouchaným bramborem s pažitkou
275 Kč

Grilované mořské ryby a plody marinované na zázvoru a teriyaki marinádě
podávané s jasmínovou rýží a salátem
295 Kč

Košíček „Pavlova“ s čerstvými jahodami a vanilkovou smetanou
75 Kč