



Drůbeží a ovocné speciality

Karel Hynek, Chef de Cuisine

Předkrm

*Uzená kachní prsa glazírovaná medem, podávaná na trhaném salátku
s grapefruitem a dresinkem z černého rybízu a Cassis likéru*
190,- Kč

Polévka

Drůbeží kaldoun s jemnou zeleninou a nočem bazalkové smetany
130,- Kč

Hlavní chody

*Krůtí prsa plněná mladým špenátem, karotkovo - celerové pyré
a omáčka z čerstvých brusinek*
320,- Kč

*Supréme z perličky pečený na slanině, sezónní grilovaná zelenina,
smažené hranolky ze sladkých brambor a omáčka demi glace*
420,- Kč

Dezert

Domácí lívance s višňovou omáčkou a vanilkou šlehačkou
150,- Kč

*Využijte nabídky sezónních specialit
od 1.července do 31. srpna 2010*

RESTAURANT
SARAH BERNHARDT



Poultry & fruits specialities

Karel Hynek, Chef de Cuisine

Appetizers

*Smoked and honey glazed duck Brest, served on mixed seasonal leaves
with grapefruits, black current & Cassis dressing
190 CZK*

Soup

*Poultry crème with fine vegetable and dollop of basil crème
130 CZK*

Main course

*Turkey breast stuffed with baby spinach, carrots & celeriac purée
and gravy with fresh cranberries
320 CZK*

*Roasted Guinea fowl suprême on bacon, grilled seasonal vegetables,
deep fried sweet potatoes chips and demi glace
420 CZK*

Dessert

*Home made butter milk pancakes with sour cherries sauce and Chantilly cream
150 CZK*

*Enjoy our seasonal specialities
from 1st of July till 31st of August 2010*