



*Muchovo 3-chodové menu
včetně vstupenky do muzea Alfonse Muchy
590,- Kč / osoba*

Amouse Bouche

Předkrm

*Na pánvi pečená kachní prsíčka
zdobená plátky pomeranče & grapefruitu s ostružinovým coulis
nebo
Pečená mini zeleninka a 'la Provence doplněná holandskou omáčkou*

Hlavní chody

*Pečená vepřová panenka s omáčkou ze zeleného pepře,
opékané nové brambory a na bylinkovém másle pečené žampiony
nebo
Grilovaný filet z modrohlava, vinný velouté s čerstvým koriandrem,
na páře vařená sezonní zelenina*

Dezerty

*Originální dort „Hotel Paříž“ na kakaovém stínu
nebo
Tvarohové knedlíky plněné švestkami,
polité máslem a sypané cukrem*

Karel Hýnek, Chef de Cuisine



Mucha 3-course menu

incl. Alfons Mucha museum ticket

590 CZK / person (23 Eur)

Amouse Bouche

Appetizers

Panfried duck breast,

served with orange & grapefruit fillets on blackberry coulis

or

Baked baby vegetables a la Provence style accompanied with hollandaise sauce

Main courses

*Pork fillet with green pepper sauce, roasted new potatoes
and on herb butter fried mushrooms*

or

*Grilled butter fish fillet, wine velouté with fresh coriander,
steamed seasonal vegetable*

Desserts

Original cake „Hotel Paříž“ on the cacao shadow

or

*Quark cheese dumplings with plum filling, glazed
with melted butter and powder sugar*

Karel Hynek, Chef de Cuisine