



PŘEDKRMY / ENTRÉES

Rajčatová polévka – ricottové noky – estragon – marinovaná rajčata 135 Kč

Tomato soup – ricotta gnocchi – tarragon – marinated tomatoes 135 CZK

Modrý sýr – jahody – citronový konfit – brioška 159 Kč

Blue cheese – strawberries – lemon confit – brioche 159 CZK

HLAVNÍ CHODY / MAIN COURSES

Baby brambory – smažený květák – kaparová omáčka – nakládáný květák – květákové pyré – lanýž 305 Kč

Baby potatoes – fried cauliflower – caper sauce – pickled cauliflower – cauliflower puree – truffle 305 CZK

Losos – konfitovaný pórek – hráškové pyré – ledový salát – marinovaný hrášek – rybí veluté 385 Kč

Salmon – confit leek – pea puree – iceberg lettuce – marinated peas – fish velouté 385 CZK

Vepřová panenka – guanciale – mrkvové pyré se zázvorem – bramborové rösti – shimeji – demi glace 390 Kč

Pork tenderloin – guanciale – carrot & ginger puree – potato rösti – shimeji – demi glace 390 CZK

Telecí rib eye – bramborová kaše s medvědí česnekem – grilovaný chřest – demi glace 660 Kč

Veal rib eye – mashed potatoes with wild garlic – grilled asparagus – demi glace 660 CZK

DEZERTY / DESSERTS

Banánové crème brûlée, pekanové ořechy v karamelu 145 Kč

Banana crème brûlée, caramelised pecan nuts 145 CZK

Mango sorbet – 70 Kč

Mango sorbet – 70 CZK

NÁPOJE / DRINKS

Crodino 95 CZK

Rosé sparkling tea, Firmenich, AT 179 CZK

Domácí limonáda / homemade lemonade 85 CZK

Pinot Grigio, Ca di Rajo, IT 179 CZK

Cotes du Rhone Rouge, Colombo, IT 239 CZK

Seznam alergenů na vyžádání u obsluhy. For list of allergens please ask your waiter.

ALCRON
RESTAURANT