



PŘEDKRMY / ENTRÉES

Cizrnová polévka – pečená cizrna – rajčatová salsa 135 czk
Chickpea soup – roasted chickpeas – tomato salsa 135 CZK

Celerový hummus – černý lanýž – chips z černé rýže 195 Kč
Celery hummus – black truffle – black rice cracker 195 CZK

HLAVNÍ CHODY / MAIN COURSES

Grilované shitake – mrkvové pyré se zázvorem – hlíva – baby mrkev – zeleninový jus 265 Kč
Grilled shitake – carrot and ginger pureé – oyster mushroom – baby carrot – vegetable jus 265 CZK

Makrela – nakládaný květák – pyré z páleného květáku – grilovaný květák – olivy 345 Kč
Mackerel – pickled cauliflower – burnt cauliflower pureé – grilled cauliflower – olives 345 CZK

Dančí kýta na černém pivu – topinambur – marinované vejce – ředkev 370 Kč
Deer in black beer sauce – jerusalem artichokes – marinated egg – daikon 370 CZK

Jehněčí kotlety – bramborová kaše – divoká brokolice – demi-glace s hořčicí 695 Kč
Rack of lamb – mashed potatoes – wild broccoli – mustard demi-glace 695 CZK

DEZERTY / DESSERTS

Panna cotta s baileys, hořká čokoláda, crumble s tonka fazolí, sorbet z černého rybízu 145 Kč
Baileys panna cotta, dark chocolate, tonka bean crumble, blackcurrant sorbet 145 CZK

Veganský lískooříškový mousse, mandarinkový gel, čokoládové kameny, brownie 135 Kč
Vegan hazelnut mousse, clementine gel, chocolate rocks, brownies 135 CZK

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

ALCRON
RESTAURANT