



PŘEDKRMY / ENTRÉES

Cibulové consommé – pšeničné knedlíčky plněné zeleninovým ragú – česnekový olej 135 Kč

Onion consommé – wheat dumplings stuffed with vegetable ragout – garlic oil 135 CZK

Napařovaný knedlík – smažená hlíva – zelný salát – pažitková majonéza 165 Kč

Steamed bun – fried oyster mushroom – cabbage salad – chive mayo 165 CZK

HLAVNÍ CHODY / MAIN COURSES

Pošírovaná červená řepa – nakládaná okurka – cizrnová kaše – hořčičné semínko – veluté ze žluté řepy 295 Kč
Poached red beetroot – pickled cucumber – chickpea mash – mustard seeds – yellow beetroot velouté 295 CZK

Pečený losos – fenyklové zelí – pomerančové pyré – bramborové rösti – koprová omáčka 375 Kč

Pan seared salmon – braised fennel – orange puree – potato rösti – dill sauce 375 CZK

Konfitované kachní stehno – knedlík se špekem – kyselé bílé zelí – datle – demi-glace 365 Kč

Confit duck leg – speck dumpling – sour white cabbage – dates – demi-glace 365 CZK

Hovězí nízký roštěnec – bramborová kaše – divoká brokolice – demi-glace 635 Kč

Beef sirloin – mashed potatoes – wild broccoli – demi-glace 635 CZK

DEZERTY / DESSERTS

Kaková tartaletka – pekanové praline – ostružinový kompot – krém z hořké čokolády 145 Kč

Cocoa tartalet – pecan praline – blackberry compote – dark chocolate cream 145 CZK

Veganský dýňový dort – vanilková zmrzlina – karamel 135 Kč

Vegan pumpkin cake – vanilla ice-cream – caramel 135 CZK

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

ALCRON
RESTAURANT