



PŘEDKRMY / ENTRÉES

Květákový krém – lískové ořechy – pečený květák 135 Kč
Cauliflower soup – hazelnuts – roasted cauliflower 135 CZK

Pečená baby řepa – nakládaná řepa – gel z řepy – feta sýr – vlašské ořechy 155 Kč
Roasted baby beetroot – pickled beetroot – beetroot gel – feta cheese – walnuts 155 CZK

HLAVNÍ CHODY / MAIN COURSES

Plněné papriky – houbové ragú – beluga čočka – ředkvičky – majoránka 265 Kč
Stuffed bell peppers – mushroom ragout – beluga lentils – radish – marjoram 265 CZK

Štítník – kotrč – máslo s mořskou řasou – bramborový fondán – pažitka 375 Kč
Red gurnard – cauliflower mushroom – seaweed butter – fondant potato – chives 375 CZK

Vepřová kotleta z přeštíka – salsa z rozinek a kyselých okurek – fenykl – šalotkové pyré – demi-glace 360 Kč
Pork loin „přeštík breed“ – raisins and gherkin salsa – fennel – shallot puree – demi-glace 360 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

Jablečné pité – vanilková zmrzlina 145 Kč
Apple pie – vanilla ice-cream 145 CZK

Veganské Blondie – švestky v portském víně – slaný karamel – citronový sorbet 135 Kč
Vegan Blondies – plums marinated in red porto – salted caramel – lemon sorbet 135 CZK

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

ALCRON
RESTAURANT