

POLEDNÍ MENU / MENU OF THE DAY

PŘEDKRMY / STARTERS

Uramaki Tara Roll, poširovaná treska Skrei, majonéza z rudých pomerančů, okurka, cibulka.
Uramaki Tara Roll, poached Skrei codfish, red orange mayonnaise, cucumber, green onion.

••••

Terina Amaebi ze sladkovodních krevet, dýňová houba Hokkaido, wasabi hrášek, limetová pěna.

Amarbi terrine of freshwater prawns, pumpkin Hokkaido mushroom, wasabi peas, lime skim.

••••

Boršč, zelenina, červená řepa, hovězí a vepřová loupaná plec, kysaná smetana, koprový olej.
Borscht soup, vegetables, red beet root, beef and pork top blade, sour cream, dill oil.

HLAVNÍ CHODY / MAIN COURSES

Uramaki Maguro Roll, uzený tuňák Yellow Fin, okurka, brokolice, japonská majonéza.
**1ks Maguro Nigiri (tuňák), 1ks Tamago Nigiri (vaječná omeleta), 1ks Suzuki Nigiri (mořský vlk),
1ks Gunkan Veggie (avokádo), wasabi, zázvor, omáčka Kikkoman.**

*Uramaki Maguro Roll, smoked Yellow Fin tuna, cucumber, broccoli, Japanese mayonnaise.
1pc. Maguro Nigiri (tuna), 1pc. Tamago Nigiri (egg omelette), 1pc. Suzuki Nigiri (mořský vlk),
1pc. Gunkan Veggie (avocado), wasabi, ginger, Kikkoman sauce.*

••••

Kadalí Curry, zelenina, banán Plantain, chilli, jasmínová rýže. Vegetarian
Kadalí Curry, vegetables, Plantain banana, chilli, jasmine rice.

••••

Treska Skrei a losos Label Rouge na grilu, Curry, zelenina, banán Plantain, jasmínová rýže.
Grilled Skrei codfish and Label Rouge salmon, Curry, vegetables, Plantain banana, jasmine rice.

••••

**Grilované Iberico vepřové podžebří, vepřová panenka pečená v popelu,
papriky Padrón, peruánské brambory, švestkovo-pepřové pyrė.**

*Grilled Iberico pork rib, ash roasted pork tenderloin,
Padrón bell peppers, Peruvian potatoes, plum-pepper pyrė.*

••••

Telecí hanger steak pečený na uzeném másle, žampiony, batáty, zelenina, omáčka Foie Gras.
Veal hanger steak roasted on smoked butter, champignon mushrooms, batads, vegetables, Foie Gras sauce.

Doplatek 195,-Kč / Add.charge 195,-Czk

DEZERTY / DESSERTS

Čokoládový krém, lanýž, granátové jablko, limetový sponge, cannabis sušenka, mangový sorbet.
Chocolate cream, truffle, pomegranate, lime sponge, cannabis biscuit, mango sorbet.

••••

Výběr sorbetů dle denní nabídky. Selection of sorbets according to daily offer.

*Menu 3 chody 540,-Kč / Předkrm nebo polévka + 1 x hlavní chod + dezert | Cena 540,-Kč platí také v případě objednání pouze dvou chodů.
Na denní menu a speciální nabídky Aureole se navztahují žádné slevy.*

*3 course menu 540,-CZK / appetizer or soup + 1 x main course + dessert | Price 540,-CZK is valid also in case of ordering only two courses.
Discount can't be applied to daily menu and special offers of the restaurant.*