

AUREOLE

FUSION RESTAURANT & LOUNGE

POLEDNÍ MENU | MENU OF THE DAY

PŘEDKRMY | STARTERS

Uramaki Sake Roll | losos | okurka | majonéza Grand Marnier | sezam | zázvor

Uramaki Sake Roll | salmon | cucumber | Grand Marnier mayonnaise | sesame seeds | ginger

◀●▶

Tartar z lososa | limetový crème fraiche | kopr | kaviár Kikkoman | chilli

Tartare of salmon | lime crème fraiche | dill | Kikkoman caviar | chilli

◀●▶

Vichyssoise krém | pórek | brambory

Vichyssoise creamy soup | leek | potatoes

HLAVNÍ CHODY | MAIN COURSES

Uramaki Tara Roll | halibut | brokolice | limetová majonéza | okurka

Suzuki Nigiri (mořský vlk) | Tamago Nigiri (vejce) | Maguro Nigiri (tuňák) | Gunkan Sake (losos)

Uramaki Tara Roll | halibut | broccoli | lime mayonnaise | cucumber

Suzuki Nigiri (sea bass) | Tamago Nigiri (egg) | Maguro Nigiri (mushroom) | Gunkan Sake (salmon)

◀●▶

Red Curry | zelenina | liči | koriandr | jasmínová rýže Vegetarian

Red Curry | vegetables | litchi | coriander | jasmine rice

◀●▶

Islandská treska | tempura | Red Curry | jasmínová rýže

Icelandic codfish | tempura batter | Red Curry | jasmine rice

◀●▶

Vepřová panenka | vepřový bok | quinoa | zelenina | Miso glacé

Pork tenderloin | pork brisket | quinoa | vegetables | Miso glacé

◀●▶

Jehněčí kolínko | rozmarýn | krémový špenát | medvědí česnek | mačkaný brambor

Lamb knee | rosemary | creamy spinach | bear's garlic | mashed potato

DEZERTY | DESSERTS

Čokoládový fondant Manjari | karamel | mořská sůl | ananasovo-zázvorový sorbet

Manjari chocolate fondant | caramel | sea salt | pineapple-ginger

◀●▶

Výběr sorbetů | denní nabídka.

Selection of sorbets | daily offer.

MENU 3-CHODY 540Kč | předkrm + 1 x hlavní chod + dezert. Na denní menu a speciální nabídky se navzahují žádné slevy.

MENU 3-COURSES 540CZK | starter + 1 x main course + dessert Any discounts can't be applied to daily menu and special offers.
