



The Ultimate Dining Experience



Chef Tomáš Kohút

L' ATELIER DEGUSTATIONSMENÜ

“Amuse bouche”

Bretonisches Gebäck und Butter

Moët & Chandon Imperial Brut (0,1l)

1. “Wolfsbarsch”

Wolfsbarsch / Nori / Getrockneter Thunfish / Ingwer / Kaviar / Perilla öl

Pinot Blanc, spätlese, Weingut Reisten, Mikulov, Tschechien (0,1l)

2. “Steak”

Rindersteak / Schwarzer Knoblauch / Zwiebel / Trüffel / Balsamico

Cignale, Castello di Querceto, Toscana, Italien (0,1l)

3. “Stör”

Stör / Fenchel / Kaviar / Erbsen

Chablis 1er Cru, Mont de Millieu, La Chablisienne, Frankreich (0,1l)

4. “Buddhas Hand”

Buddhas Hand / Ananas / Milchreis

Sauternes, Château La Chartreuse de Coutet, Bordeaux, Frankreich (0,05l)

Kaffee oder exklusive Teeauswahl

Tomáš Kohút

MENU 4 Gänge = 1 990 CZK / 79 € / pro Person

MENU 4 Gänge mit Weinbegleitung = 3 577 CZK / 142 € / pro Person