



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. “Kalbs-Tartar”

Kalbs / Schalotte / Mark / Schnittlauch / Pfeffer / Crème fraîche
Château “M” Minuty rosé, Côtes de Provence, Frankreich (0,1l)

3. “Meerrettich”

Meerrettich / Apfel / Dill / Ingwer
Grüner Silvaner, spätlese, Weingut Gotberg, Mikulov, Tschechien (0,1l)

4. “Steak”

Rindersteak / Schwarzer Knoblauch / Zwiebel / Trüffel / Balsamico
Cignale, Castello di Querceto, Toscana, Italien (0,1l)

5. “Schwarzer Apfel”

Schwarzer Apfel / Calvados

6. “Eichel

Eichel-Tagliatelle / Konbu Sauce / Tonburi / Schnittlauch
Gavi di gavi, Villa Sparina, Piemonte, Italien (0,1l)

7. “Stör”

Stör / Fenchel / Kaviar / Erbsen
Chablis 1er Cru, Mont de Millieu, La Chablisienne, Frankreich (0,1l)

8. “Buddhas Hand”

Buddhas Hand / Ananas / Milchreis
Sauternes, Château La Chartreuse de Coutet, Bordeaux, Frankreich (0,05l)

Kaffee oder exklusive Teeauswahl

MENU 8 Gänge = 3 777 CZK / 150 € / pro Person

MENU 8 Gänge mit Weinbegleitung = 5 792 CZK / 230 € / pro Person