

Welcome drink:

O,1 l Barone Pizzini Franciacorta Animante, Extra Brut N. V.,
Lombardia

Předkrmy / Starters:

Telecí tatarák s lískovými ořechy a dresinkem ze sojové omáčky
Veal tartare with hazelnuts and soy sauce dressing

Sýr stracciatella s barevnými rajčaty, mučenkou a bazalkou
Stracciatella cheese with colourful tomatoes, passion fruit and basil

Náš hummus s černými olivami, chlebem piadina a jogurtem
s římským kmínem
*Homemade hummus with black olives, Piadina bread and yoghurt
with cumin*

Carpaccio z tuňáka s nakládanou zeleninou a estragonovou majonézou
Tuna carpaccio with pickled vegetables and tarragon mayonnais

Gazpacho z pečených paprik s řapíkatým celerem a chilli olejem
Gazpacho of roasted peppers with celery sticks and chilli oil

Hlavní chody / Main courses:

„Chef's cooking station“:
Risotto s černým lanýžem vařené před hosty
Risotto with black truffles cooked in front of the guests

Těstovina Fregola sarda s rajčaty, citronovou kůrou a sýrem burrata
Pasta Fregola sarda with tomatoes, lemon zest and Burrata cheese

Pomalu pečená hovězí svíčková na 52° C omáčkou z medové hořčice
Slow cooked beef tenderloin at 52° with honey mustard sauce

Sous vide kuřecí supreme se smržovou omáčkou
Sous vide chicken supreme with morel mushroom sauce

Grilovaná treska s omáčkou beurre blanc a restovaným baby špenátem
Grilled cod with Beurre blanc sauce and sautéed baby spinach

Krevety, slávky a kalamáry „ala Guazzetto“ v omáčce z humřích schránek
s rajčaty a olivami Taggiasca
*Prawns, mussels and calamari "ala Guazzetto" in lobster shell sauce with tomatoes
and Taggiasca olives*

2. narozeninový

“All you can eat” BRUNCH BUFFET

16. 10. 2021
11:00 – 16:00 hod.

Přílohy / Side dishes:

Bramborové pyré s vanilkou
Potato puree with vanilla

Pálený květák s máslem, rozinkami a piniovými ořechy
Burnt cauliflower with butter, raisins and pine nuts

Černé fazolové pyré s kořením Garam masala
Black bean puree with Garam masala spices

Listový salát s jahodami, slanými arašidy a dresinkem z octa Xeres
Mixed leaf salad with strawberries, salted peanuts and Xeres vinegar dressing

Naše cukrárna / Our desserts:

Ala minute připravovaný Zabaglione krém s Moscato d'Asti
a čerstvými jahodami
*Zabaglione cream prepared ala minute with Moscato d'Asti
and fresh strawberries*

Klasické Tiramisu D34 s pomerančovou kůrou
Tiramisu D34 with orange zest

Obrácený cheesecake s nugátem a máslovými sušenkami z mandlové mouky
Inverted cheese cake with nougat and butter biscuits of almond flour

French toast z naší briošky s malinovým kompotem s bílým rumem,
creme fraiche a cukrovými kešu ořechy
*French toast made of our brioche with raspberry compote, white rum,
creme fraiche and sugar cashew nuts*

Vyzrálé sýry s naší marmeládou z meruněk a rozmarýnu
Selection of matured cheeses with homemade apricot marmalade with rosemary

Cena za neomezenou konzumaci jídel:
Price of all you can eat brunch:
1799 Kč

Na bufetový brunch si, prosím, rezervujte svá místa předem!
Please, book your place in time!

+420 222 957 370 nebo e-mail: info@dejvicka34.cz

www.dejvicka34.cz / @dejvicka34

