



VEČER S VINAŘSTVÍM LE DOMAINE D'HENRI LAROCHE

Ve čtvrtek 30. května 2024 v 19 hodin v Dejvické 34, Praha 6
Thursday 30 May 2024 at 7 pm, Dejvická 34, Prague 6

Amuse Bouche

Ústřice David Herve s ovocným kaviárem a pěnou z bergamotu
David Herve oysters with fruity caviar and bergamot foam
2021 Pétillant Naturel 8.21

Předkrm | Starter

Carpaccio z mušlí Sv. Jakuba s gazpachem z lučních listů, svatojánskými ořechy a jablky Granny Smith
Scallop carpaccio with meadow leaf gazpacho, St. John's nuts and Granny Smith apples
2022 Chablis St. Pierre

Mezichod | First course

Ravioly plněné krémovým sýrem Germain Chablis, pyré z pečených broskví, nahatým humrem a omáčkou z humřích schránek s liškami
Ravioli with Germain Chablis cream cheese, puree of baked peaches, lobster and lobster shell sauce with chanterelles
2020 Chablis 1er Cru Homme Mort Vieilles Vignes

Hlavní chod | Main course

Sous vide telecí svíčková s pyré z fialové lanýžové mrkve, černým lanýžem a omáčkou Albufera
Sous vide veal fillet with purple truffle carrot puree, black truffles and Albufera sauce
2020 Chablis 1er Cru Fourchaume Heritage

Predezert | Pre dessert

Granita Chablis ses Enfants

Dezert | Dessert

Malinové srdce s omáčkou z kondenzovaného mléka a jedlým 22 karátovým zlatem
Raspberry heart with condensed milk sauce with raspberries and 22 carat gold ready to eat
Káva | Coffee

Cena uvedeného menu je 3999 Kč za osobu včetně napárovaných vín. Menu není možné sdílet mezi 2 osoby. Rezervace je možná po uhrazení zálohy 1500 Kč na tel. 607 277 123, e-mailem: info@dejvicka34.cz nebo osobně v Dejvické 34!
The price of the menu is 3999 CZK per person including paired wines. Menu cannot be shared between 2 persons. Reservation is possible after a deposit of 1500 CZK. Phone +420 607 277 123, mail: info@dejvicka34.cz or personally in Dejvická 34, Prague 6!

34 DEJVICKÁ
Oma's long

Le Domaine
d'Henri

ALBARELO
Appassionati di vino