

FISH — . — *and* — . — SEAFOOD

80 g **Ceviche z mořského vlka** 275 Kč
citrus, chilli, kerblík, bagetka (1, 4)

Francouzská bouillabaisse 165 Kč
(2, 4, 9, 12, 14)

5 ks **Grilovaných krevet se sladkokyselou omáčkou** 525 Kč
mrkvové pyré, salicornia, kaviár (2, 6, 7)

300 g **Grilovaná pražma s bylinkami** 485 Kč
pečená cherry rajčata, bagetka (1, 4, 7)

130 g **Humří ocas Thermidor** 985 Kč
dijonská hořčice, tagliatelle, bylinkový olej, chips (1, 2, 3, 7, 9, 10, 12)

600 g **Slávky na víně s nakládaným citronem** 585 Kč
česnek, sriracha, smetana, bagetka (7, 12, 14)

250 g **Smažená chapadla z kalamárů v panku strouhance** 495 Kč
chipotle mayo, mango salát s koriandrem (1, 3, 7, 9, 12)

150 g **Halibut all'acqua pazza** 525 Kč
kořenová zelenina, fenykl, rajčata, bylinky, focaccia (1, 4, 7, 9, 12)



vybrané NÁPOJE

ARONN Methode Classique

ARONN Methode Classique je producent šumivých vín z jižní Moravy. Vinařství pěstuje hrozny na vlastních vinicích v lokalitě Kurdějov. Vinice jsou v bio certifikaci.

ARONN Cuvée Brut

0,1 l / 155 Kč 0,75 l / 955 Kč

Šumivé víno tvořené šampaňskou metodou. Jedná se o cuvée pěti odrůd - Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Gris, Pinot Blanc a Merlot. Dosage 5 g/l. V hodnocení jamesuckling.com toto víno získalo 92 bodů.

ARONN Brut Rosé

0,1 l / 155 Kč 0,75 l / 955 Kč

Šumivé víno blendované ze tří odrůd - Merlot, Pinot Noir a Frankovka. Víno tvořené šampaňskou metodou. Dosage 8 g/l. Nově také toto šumivé víno získalo 91 bodů v hodnocení jamesuckling.com.

ARONN Tramín

0,1 l / 195 Kč 0,75 l / 1 295 Kč

Jednodruhé šumivé víno tvořené šampaňskou metodou. Typickou vlastností je vysoká aromatika, která je pro Tramín typická. Dosage 12 g/l.

