

Valentýnské menu

14.2.2026

Shōkuzen-shū

Sklenička Cremantu de Bourgogne Vitteaut Alberti Brut

Zensai

Hotate yuzu miso yaki - hřebenačky s yuzu miso omáčkou

Rōsuto bīfu - pomalu pečený nízký roštěnec

Renkon hasami-age - lotosový kořen plněný bílou rybou, smažené v
panko

Otsukuri

Akami - hřbetní část modroploutvého tuňáka

King salmon - královský losos

Hiramasa - kranas

Shime Saba - marinovaná makrela

Masu ikura - kaviár ze pstruha

Agemono

Ebi to kinoko no tempura - smažené tygří krevety, houby

Susŕi

Wagyu nigiri aburi - opečený tartar z Wagyu A5+

Pōtowain maguro zuke - modroploutvý tuňák marinovaný v omáče z portského
vína, čokoládové miso ze svatojánských ořechů

Yamato maki - grilovaný říční úhoř, zelenina, řasy aonori

Dezāto

Chokorēto hāto

mousse z tmavé čokolády, pralínkové křupinky s lískovými ořechy,
malinová omáčka, ovoce

2300 Kč