

amano

Vánoční menu Christmas menu

Amuse bouche

Amuse bouche

CHAMPAGNE GRAND RESERVE 1^{er} CRU - Vilmart & Cie

Telecí tatarák s foie gras marinovaným v červeném víně **395**
Veal tartare with foie gras marinated in red wine
GAVI MINAIA - Nicola Bergaglio 2021

Ravioli plněné krevetami s omáčkou z čerstvých rajčat a kapar, mořská řasa a bisque **495**
Ravioli stuffed with shrimps with fresh tomato and caper sauce, seaweed and bisque
CHABLIS 1^{er} CRU 'HOMME MORT' - Le Domaine d'Henri 2018

Filet z kambaly s variací římského květáku a lískové oříšky **695**
Grilled fillet of turbot with a variation of romanesco and hazelnut
VERNACCIA DI ST. GIMIGNANO FIORE - Montenidoli 2019

Vepřová líčka Iberico s bramborovým pyrém, křupavou Cipolla di Tropea a lanýžová omáčka **595**
Iberico pork cheeks with potato purée, crispy Cipolle di Tropea and truffle sauce
BAROLO CANNUBI - Chiara Boschis 2015

Skořicový fondant s kávovou zmrzlinou **225**
Cinnamon fondant with coffee gelato
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA L'EREMITA - Ca'Rugate 2017

Degustační menu 1890 / Degustation menu 1890

Vinné párování 1690 / Wine pairing 1690