

amano

skupinové menu

STUDENÉ

Červená řepa s čerstvým kozím sýrem a rukolou 7
Mrkvový hummus s mascarpone, fermentovanou mrkví a sezam 7·11
Podzimní salát s pomerančovo-zázvorovým dresinkem, dýní,
sýrem fontina a oříšky 7·8
Hovězí tatarák s lanýžovou brioškou, majonézou
s jalovcem a jehličím a rybíz 1·3·7

TEPLÉ

Luštěninová polévka s kořenovou zeleninou 1·7·9
Ravioli s jelitkem, černým lanýžem a konfitované vepřové srdce 1·3·7·9
Gnocchi s ragú z divočáka a marinované houby enoki 1·3·7·9
Houbové farroto s křepelcím vejcem, nakladanými hříbky a kopr 1·3·7
Soté ze slávek s bílým vínem a rajčata Piennolo 7·9
Grilovaná chobotnice s fenyklem, omáčkou z jablek
a řapíkatého celeru a čerstvý grep 7·9·14
Pomalu pečené hovězí hrudí s omáčkou z konfitovaného
česneku a cibule 7·9
Kachní srdíčka, polenta s konfitovaným česnekem a čerstvá majoránka 7·9

DEZERTY

Skořicový cheesecake s bílou čokoládou a marinované švestky 1·7
Levandulové crème brûlée a foie gras 7

PIZZA GOURMET DEGUSTACE (SERVÍROVÁNO PRO VŠECHNY HOSTY DOPROSTŘED STOLU)

Margherita s buvolí mozzarellou 1·4·7
Vepřová líčka, nakladané lišky a sýr stracciatella 1·7·9
Marinara s ančovičkami a kapary 1·4·7

Cena tříchodového menu (3 jídla + 1/2 pizzy) je 790 Kč za osobu.
Cena čtyřchodového menu (4 jídla + 1/2 pizzy) je 990 Kč za osobu.
Cena pětičodového menu (5 jídel + 1/2 pizzy) je 1 150 Kč za osobu.

ALERGENY: 1. Obiloviny obsahující lepek / 2. Korýši / 3. Vejce / 4. Ryby / 5. Podzemnice olejná / 6. Sójové boby / 7. Mléko / 8. Skořápkové plody / 9. Celer / 10. Hořčice / 11. Sezamová semena / 12. Oxid siřičitý a siřičitany / 13. Vličí bob / 14. Mekkýši

Pro skupiny osmi a více osob bude k finálnímu účtu připočítáno 12,5 % service charge. Uvedené ceny jsou v Kč včetně DPH.

amano

group menu

COLD

Beetroot with fresh goat cheese and rocket 7
Carrot hummus with mascarpone, fermented carrot and sesame 7-11
Autumn salad with orange-ginger dressing, pumpkin,
fontina cheese and nuts 7-8
Beef tartare with truffle brioche, juniper and pine
needle mayonnaise, and red currant 1-3-7

WARM

Legumes and root vegetables soup 1-7-9
Blood sausage ravioli, black truffle and pork heart confit 1-3-7-9
Gnocchi with wild boar ragout and marinated enoki mushrooms 1-3-7-9
Mushroom farroto with quail egg, pickled mushrooms and dill 1-3-7
Sautéed mussels with white wine and Piennolo tomatoes 7-9
Grilled octopus with fennel, apple-celery sauce
and fresh grapefruit 7-9-14
Slowly roasted beef brisket with onion - garlic confit sauce 7-9
Duck hearts, polenta with garlic confit and fresh marjoram 7-9

DESSERTS

Cinnamon cheesecake with white chocolate and marinated plums 1-7
Lavender crème brûlée and foie gras 7

PIZZA GOURMET DEGUSTATION

(SERVED IN THE MIDDLE OF A TABLE FOR ALL GUESTS)

Margherita with buffalo mozzarella 1-4-7
Pork cheeks, pickled chantarelles and stracciatella cheese 1-7-9
Marinara with anchovies and capers 1-4-7

Price of 3 course menu (3 dishes + 1/2 of pizza) is 790 Kč per person.

Price of 4 course menu (4 dishes + 1/2 of pizza) is 990 Kč per person.

Price of 5 course menu (5 dishes + 1/2 of pizza) is 1 150 Kč per person.

ALLERGENS: 1. Cereals containing gluten / 2. Crustaceans / 3. Eggs
/ 4. Fish / 5. Peanuts / 6. Soy / 7. Milk / 8. Nuts / 9. Celery
/ 10. Mustard / 11. Sesame seeds / 12. Sulfur dioxide and sulphites
/ 13. Lupines / 14. Mollusks

Service charge of 12, 5% will be added to the final bill for the groups
of 8 and more guests. All prices are in Czech crowns and including VAT.