

VALENTÝNSKÉ MENU

VALENTINE'S MENU

14. 2. 2024

AMUSE BOUCHE A SKLENIČKA PROSECCA JAKO POZORNOST OD NÁS
AMUSE BOUCHE AND A GLASS OF PROSECCO FROM US

50g Tartar z uzeného lososa * citrónová pěna * focaccia 1, 4 / 160,-
50g Smoked salmon tartar * lemon mousse * focaccia

50g Hovězí carpaccio * lanýžový olej * hoblinky parmazánu *focaccia 1, 7 / 160,-
50g Beef carpaccio * truffle oil * parmesan shavings *

200g Hovězí bitek * bramborový fondán * redukce z portského vína 0 / 550,-
200g Beef tenderloin * potato fondant * port wine reduction

250g Kuřecí supreme * polentové pyrě s parmazánem * pečená žlutá a červená řepa 7 / 205,-
250g Chicken supreme * polenta puree with parmesan * roasted yellow and red beet

Vanilkový cheesecake s jahodami 1, 3, 7 / 180,-
Vanilla cheesecake with strawberries

Vybrali jsme pro vás víno z naší vinotéky
RECOMMENDED Wine PAIRING

PinotGrigio

100% Rulandské šedé

Caldora Vini, Abruzzo, Itálie

**Delikátní, jemně broskvové ovocité Pinot Grigio z vynikajícího italského vinařství,
v chuti s příjemným bylinným dozníváním / suché**
0,75 l – 520,-

Le Petit Gascoun Rosé - Les Freres Laffitte, Gascogne, Francie
Cabernet Franc, Marselan, Tannat

**Víno lehké starorůžové barvy, aroma červeného bobulového ovoce a jahod,
v chuti svěží, ovocité a mladistvé / suché víno**
0,75 l – 420,-

Mano & Mano

Odrůda Tempranillo, Španělsko

**Víno plné barvy a vůně vyzrálých mirabelek a lesního ovoce s jemně kouřovými tóny.
Chut' odpovídá vůni a je překvapivě působivá. Zrálo 6 měsíců v barikových sudech / suché**
0,75 l – 535,-

rezervace: recepce@hoteltroja.cz / 775 477 128



rezervace: recepce@hoteltroja.cz / 775 477 128