



THE LAST HURRAH OF 2025 NEW YEARS EVE SHARING MENU

Three course sharing menu

– TO BEGIN WITH –

PAN-FRIED FOIE GRAS SANDO

Served with beetroot reduction and fresh raspberries (1)(3)(7)

SCALLOP TARTARE

Accompanied by Osetra caviar and pickled wild garlic capers (2)(4)(6)

BABY SPINACH SALAD

Fresh baby spinach leaves tossed with shaved parmesan and drizzled with umami sour miso dressing (6)(7)

– THE MAINS –

GRILLED LOBSTER SATAY STYLE

Paired with a vibrant fresh mango and peanut salad (2)(4)(6)(8)

CREEKSTONE FARM NY STRIP STEAK

Served with polenta espuma, seasonal winter vegetables, and fresh truffles (7)

CREAMY STRACCIATELLA RISOTTO

Featuring pistachio pesto and tomatoes presented in various textures and shapes (7)(8)

– THE SWEET STUFF –

TIRAMISU AL PISTACCHIO (1) (3)(7)(8)

Tiramisu with pistachio cream

PANETTONE GELATO MONTECATO (1)(7)

Fior di latte gelato, sauces & tasty topping, panettone

WARM PUMPKIN MARZIPAN CAKE (1)(3)(7)

7,500 CZK per person*

*Children including 12 years old will receive 50% discount of the original price.



THE LAST HURRAH OF 2025 SILVESTROVSKÉ SDÍLENÉ MENU

Tříchodové sdílené menu

– NA ÚVOD –

RESTOVANÉ FOIE GRAS SANDO

Podávané s redukcí z červené řepy a čerstvými malinami (1,3,7)

TARTAR Z HŘEBENATEK

S kaviárem Osetra a nakládanými česnekovými kapary (2,4,6)

SALÁT Z MLADÉHO ŠPENÁTU

Čerstvé listy baby špenátu s hoblíčkami
parmezánu a zálivkou z umami miso (6,7)

– HLAVNÍ CHODY –

GRILOVANÝ HUMR VE STYLU SATAY

Servírovaný s osvěžujícím salátem z manga a arašídů (2,4,6,8)

CREEKSTONE FARM NY STRIP STEAK

Podávaný s polentovou espumou, zimní zeleninou a čerstvými lanýži (7)

KRÉMOVÉ RIZOTO SE STRACCIATELLOU

S pistáciovým pestem a rajčaty v různých texturách a podobách (7,8)

– SLADKÁ TEČKA –

PISTÁCIOVÉ TIRAMISU (1,3,7,8)

PANETTONE MONTECATO ZMRZLINA (1,7)

TEPLÝ DÝŇOVÝ DORT S MARCIPÁNEM (1,3,7)

7 500 Kč za osobu*

Děti včetně dvanáctiletých obdrží 50% slevu z původní ceny