



Le Grill

Garden Restaurant

Letní sezónní menu / Summer Seasonal Menu

Dvouchodové menu | Two-Course Menu **CZK 1.190 | EUR 49**

Tříchodové menu | Three-Course Menu **CZK 1.490 | EUR 59**

Speciální nabídka / Special Offer

CZK 1.290 | EUR 52

- ⊗ Vyzrálý hovězí sirloin steak | černý lanýž | steakové hranolky s parmezánem | ploché fazole | lanýžová omáčka
Aged Sirloin Steak | Black Truffle | Steak Chips with Parmesan Cheese | Runner Beans | Truffle Sauce

Předkrmy / Starter

- ⊗ Marinovaný losos | Aperol | gel z krvavých pomerančů | marinovaná okurka | chips z rýže a řasy Nori
Cured Salmon | Aperol | Blood Orange Gel | Marinated Cucumber | Rice and Nori Seaweed Crisp
- ☞ Telecí tartar | marinované houby | daikon | shiso majonéza | sušený žloutek | česnekové výhonky | domácí cibulový chléb
Veal Tartare | Marinated Mushrooms | Daikon | Shiso Mayonnaise | Dried Egg Yolk | Garlic Sprouts | Homemade Onion Bread
- ☞ Burrata | tomatový džem s chilli | macerovaná cherry rajčata | kompresovaný meloun | bazalkový olej | kořeněná granola
Burrata | Tomato and Chilli Jam | Macerated Tomatoes | Compressed Watermelon | Basil Oil | Spiced Granola
- ☞ Terina ze zauzených pečených lilků | Tahini gel s jogurtem | koření Za'atar | granátové jablko | lískový chips
Smoked Aubergine Terrine | Tahini and Yoghurt Gel | Za'atar Spice | Pomegranate | Aubergine Crisp

Polévky / Soup

- ☞ Kuřecí vývar | konfitované kuřecí stehno | domácí nudle | sezónní zelenina | petrželový olej
Chicken Broth | Chicken Leg Confit | Seasonal Vegetables | Homemade Noodles | Parsley Oil
- ⊗ Melounové gazpacho | salsa z paprika a avokáda | nakládaná červená cibule | koriandrový olej
Watermelon Gazpacho | Pepper and Avocado Salsa | Pickled Red Onion | Coriander Oil

Hlavní Chody / Main Course

- ☞ Filet z pražmy královské | pyré ze žluté mrkve a manga | lišky | gratinované říčky | omáčka ze saké
Sea Bream Fillet | Yellow Carrot and Mango Purée | Chanterelles | Gratinated Figs | Saké Sauce
- Kukuřičné kuřecí supreme | krémová polenta | pečená cherry rajčata | cuketa | crumble z parmezánu | tomatová omáčka beurre blanc | tomatový olej
Corn-fed Chicken Supreme | Creamy Polenta | Roasted Cherry Tomatoes | Courgette | Parmesan Crumble | Tomato Beurre Blanc Sauce | Tomato Oil
- ☞ Tygří krevety | naložený fenýkl | pesto z pečených paprika a mandlí | citrusy
Tiger Prawns | Pickled Fennel | Pepper and Almond Pesto | Citrus Fruits
- ☞ Grilovaná vepřová panenka | bramborovo-celerové pyré s vanilkou | vodní špenát | emulze z pečeného česneku | pažitka
Grilled Pork Tenderloin | Potato & Celeriac Purée with Vanilla | Water Spinach | Roasted Garlic Emulsion | Chives
- ⊗ Fíkové rizoto | rukolové pesto | marinované lišky | sýr Taleggio | lískové ořechy
Fig Risotto | Rocket Pesto | Pickled Chanterelles | Taleggio Cheese | Hazelnuts
- ☞ Možnost veganské verze / vegan option available

Dezerty / Dessert

- ☞ The Grand Mark dort | pěna z hořké čokolády | kaviár z černého rybízu
The Grand Mark Cake | Dark Chocolate Mousse | Blackcurrant Caviar
- ☞ Jablko – karamelový mousse | citronová tráva | jablka s marakujou | brownie
Apple – Caramel Mousse | Lemongrass | Apples with Passion Fruit | Brownie
- ⊗ Bezinková panna cotta | čatni z broskví a meruněk | ostružiny | vanilkový chips
Elderflower Panna Cotta | Peach & Apricot Chutney | Blackberries | Vanilla Crisp
- Pavlova | kokosový krém | gel z mučenky | kaviár z manga a mučenky | kokosová drobenka
Pavlova | Coconut Cream | Passion Fruit Gel | Mango & Passion Fruit Caviar | Coconut Crumble
- Výběr domácích sorbetů a zmrzlin dle denní nabídky
Selection of Homemade Sorbets and Ice Cream
- Výběr z českých a evropských sýrů | ovocné čatni | ořechy | ovocný chléb
Selection of Czech and European Cheese | Fruit Chutney | Nuts | Fruit Bread

⊗ Bezlepkové / Gluten free ☞ Vegetariánské / Vegetarian ☞ Veganské / Vegan ☞ Specialita šéfkuchaře / Chef's signature dish

K jednotlivým chodům rádi doporučíme vhodné víno / We would be delighted to recommend the wine for each of your courses
Seznam alergenů na vyžádání / List of allergens on request

Michelin Menu by Angelo Sabatelli

Tříchodové menu | Three-Course Menu **CZK 1,490 | EUR 62**

Antipasto

Vejce, guanciale, rajčata, espuma z parmezánu, křupavá cibulka Pinot Grigio, Colterenzio DOC, 2022, Alto Adige, Italy (o.1)
Egg, Cured Pork Cheek, Tomato, Parmesan Espuma, Crispy Onions
Uovo, guanciale, pomodoro, crema so ce di parmigiano, cipolla croccante

Secondo

Filet z telecí svíčkové, kumquat boshi, radicchio, ibišek Langhe Nebbiolo, Cordero di Monzemolo, 2022, Piemonte, Italy (o.1)
Veal Fillet, Kumquat Boshi, Radicchio, Hibiscus | Filetto di vitello, kumquatboshi, radicchio, ibisico

Dolce

Jogurt, mražený sabayon, jahody Moscato d'Asti, Maechesi di Gresy, 2022, Piemonte, Italy (o.1)
Yoghurt, iced Sabayone, Strawberries | Yogurt, zabaione ghiacciato, fragole

Vinné párování | Wine Pairing

CZK 590 | EUR 25

Nealkoholické párování | Alcohol-Free Pairing

CZK 490 | EUR 20

Le Grill Restaurant | +420 226 226 126 | restaurant@grandmark.cz | www.legrill.cz

