

Menu „VALENTÝN“ Kavárna Slavía 2010  
Menu „VALENTINE“ Cafe Slavía 2010

Aperitiv / Aperitif

**Sklenička Bohemia Prestige Sekt ROSÉ brut**  
Glass of Bohemia Prestige Sekt ROSÉ brut  
59,- CZK

\*\*

Předkrmy / Starters

**100g Marinované KREVETKY s avokádovým salpikonem a čepičkou ze slámy z řapíkatého celeru, redukce aceto Balsamico, olivový olej Frantoia a křupavý toast**  
Marinated shrimps with avocado salpikon and ribbed celery, aceto Balsamico reduction, olive oil Frantoia and crispy toast  
179,- CZK

**120g Pečená FOIE GRAS (husí játra) s Calvadosem, podávaná se skořicovými jablíčky**  
Roasted Foie gras with Calvados served with cinnamon apples  
269,- CZK

**6ks Gratinovaní ŠNECI v česnekovém másle s křupavými toasty**  
6ps Gratin snails in garlic butter with crispy toasts  
149,- CZK

\*\*

Naše speciality / Our specialties

**Hluboký talíř brokolicevého krému se zakysanou smetanou, kousky marinovaného lososa a pražené piniové semínka**  
Deep plate of broccoli cream soup with marinated slices of salmon topped with roasted pine seeds  
99,- CZK

**200g Zvolna pečené KACHNÍ PRSÍČKO, podávané s malinovo-medovou omáčkou a bramborovým dortíkem se smetanou, hoblinkami Parmazánu a roketou**  
Slowly roasted duck breast served with raspberry-honey sauce and potatoes cream loaf, chips of Parmesan with rucolla  
289,- CZK

\*\*

Dezerty / Desserts

**Jahody máčené v 70% ČOKOLÁDĚ s drcenými pistáciemi**  
Strawberries in dark 70% chocolate with crushed pistachios  
129,- CZK

**Horká čokoláda s čerstvými jahodami a šlehačkou**  
Hot chocolate with fresh strawberries and whipped cream  
89,- CZK

**Jahodové CHILLI LATTÉ Macchiatto s domácí Valentýnskou pralinkou**  
Strawberry CHILLI LATTÉ Macchiatto with home-made Valentine sweets  
89,- CZK

\*\*\*

Šéfkuchař František Škabroud a Roman Prokop s kolektivem přejí dobrou chuť!  
Chef František Škabroud and Roman Prokop with their team wish you Good Appétit!

Menu „VALENTÝN“ Kavárna Slavía 2010  
Menu „VALENTINE“ Cafe Slavía 2010

Aperitiv / Aperitif

**Sklenička Bohemia Prestige Sekt ROSÉ brut**  
Glass of Bohemia Prestige Sekt ROSÉ brut  
59,- CZK

\*\*

Předkrm / Starter

**100g Marinované KREVETKY s avokádovým salpikonem a čepičkou ze slámy z řapíkatého celeru, redukce aceto Balsamico, olivový olej Frantoia a křupavý toast**  
Marinated shrimps with avocado salpikon and celery, aceto Balsamico reduction, olive oil Frantoia and crispy toast  
179,- CZK

**120g Pečená FOIE GRAS (husí játra) s Calvadosem, podávaná se skořicovými jablíčky**  
Roasted Foie gras with Calvados served with cinnamon apples  
269,- CZK

**6ks Gratinovaní ŠNECI v česnekovém másle s křupavými toasty**  
6ps Gratin snails in garlic butter with crispy toasts  
149,- CZK

\*\*

Naše speciality / Our specialties

**Hluboký talíř brokolicevého krému se zakysanou smetanou, kousky marinovaného lososa a pražené piniové semínka**  
Broccoli cream soup with marinated slices of salmon topped with roasted pine seeds  
99,- CZK

**200g Zvolna pečené KACHNÍ PRSÍČKO, podávané s malinovo-medovou omáčkou a bramborovým dortíkem se smetanou, hoblinkami Parmazánu a roketou**  
Slowly roasted duck breast served with raspberry-honey sauce and potatoes cream loaf, chips of Parmesan with rucolla  
289,- CZK

\*\*

Dezert / Desserts

**Jahody máčené v 70% ČOKOLÁDĚ s drcenými pistáciemi**  
Strawberries in dark 70% chocolate with crushed pistachios  
129,- CZK

**Horká čokoláda s čerstvými jahodami a šlehačkou**  
Hot chocolate with fresh strawberries and whipped cream  
89,- CZK

**Jahodové CHILLI LATTÉ Macchiatto s domácí Valentýnskou pralinkou**  
Strawberry CHILLI LATTÉ Macchiatto with home-made Valentine sweets  
89,- CZK

\*\*\*

Šéfkuchař František Škabroud a Roman Prokop s kolektivem přejí dobrou chuť!  
Chef František Škabroud and Roman Prokop with their team wish you Good Appétit!

