Zima v Kavárně Slavia

70g Carpaccio z daňka s dýňovým pyré a brusinkami, doplněné semínky a olejem z dýně
225,-

80g Grilovaná husí foie gras na perníkovém toastu s perníkovou omáčkou a jablky
Granny Smith marinovanými v šafránu
325,-

Celerovo jablečné velouté s králičí rolkou plněnou domácí zauzenou slaninou
185,-

200g Pečený rybí filet dle aktuální nabídky se šafránovým rizotem a estragonovým pestem
345,-

180g Svíčková z jelena „Sika“ upravená sous-vide, marinovaná v jalovci a rozmarýnu s omáčkou z portského vína, kaštanové pyré, kroketa ze sušených švestek a restovaná karotka s bruselskou kapustou
345,-

Hruškové mille-feuille s vanilkovou omáčkou a zmrzlinou z fortifikovaného Merlotu a čokolády
125,-

Šéfkuchař Dušan Svoboda s kolektivem Vám přeje dobrou chuť!

Winter menu of Café Slavia

70g Carpaccio of fallow deer with pumpkin purée, cranberries and pumpkin seeds and oil
225,-

80g Grilled goose foie gras on gingerbread toast with gingerbread sauce and apples
Granny Smith marinated in saffron
325,-

Celery-apple veloute with rabbit roll stuffed homemade smoked bacon
185,-

200g Baked fish fillet with saffron risotto and tarragon pesto
345,-

180g Sirloin of „Sika“ deer prepared sous-vide, marinated with juniper berries and rosemary with Port wine sauce, chestnut purée, croquette of dried plums and roasted carrots with Brussels sprout
345,-

Pear mille-feuille with vanilla sauce and ice cream of fortified Merlot and chocolate
125,-

Chef Dušan Svododa with his team wish you Bon appetit!

Winter im Restaurant Cafe Slavia

70g Carpaccio von Damwild mit Kürbispüree und Preiselbeeren ergänzten Samen und Öl aus Kürbis
225,-

80g Gegrillte Gänseleber auf Lebkuchentoast mit Lebkuchensoβe und Äpfel Granny Smith mariniert in Safran
325,-

Apple-Knollensellerie velouté mit Kaninchenroulade mit hausgemachten geräucherten Speck gefüllte
185,-

200g Gebackene Fischfilet nach aktuelle Angebot mit Safranrisotto und Estragon-Pesto
345,-

180g Sirloin von Hirschen "Sika" Sous-Vide vorbereitet, mariniert in Wacholder und Rosmarin und Portweinsoβe , Kastanienpüree , Krokette von Pflaumen und gerösteten Karotten mit Rosenkohl
345,-

Pear mille-feuille mit Vanillesauce und Eis aus befestigte Merlot und Schokolade
125,-

Chefkoch Dušan Svoboda mit kollektiven wünschen Ihnen einen guten Appetit!