



Jarní menu v restaurantu Parnas

Sklenička Bohemia Sekt Prestige **ROSÉ**
99,- CZK

Lahodný začátek

Tvarohový **MOUSSE** se šalotkou a pažitkou na rajčatovém carpacciu s křupavými toasty, čerstvě mletým pepřem a olivovým olejem extra virgin **LORENZO N°5 BARBERA**
169,- CZK

TARTAR z marinovaného lososa, provoněného bukovým dřevem s bylinkovou zakysanou smetanou, jahodou, salátovou růžičkou a opečenými toasty
189,- CZK

Naše speciality

Salát z mladého listového špenátu s kořeněným kuřecím frikasé, baby rajčátky, mladou cibulkou, ředkvičkami, praženými slunečnicovými semínky a pestem z rokety
229,- CZK

Pečený rybí filet dle aktuální nabídky, podávaný s pečeným citrónem, bramborovým pyrém a hráškovými lusky na bylinkovém másle
399,- CZK

Pečená **KRÁLIČÍ** filátka v Parmské šunce s restovanou mladou cibulkou na bylinkovém másle, podávaná se špenátovým rizotem, redukcí aceto balsamico a hoblinkami Parmazánu
399,- CZK

Grilované jehněčí panenky s mladými brambůrkami s rozmarýnem opečené na másle, doplněné studenou mátovou omáčkou
489,- CZK

Pečené stehýnko z farmářského kuřátka plněné mladým špenátem a mozzarellou, podávané s restovanou zeleninou a tympánovým demi glacé
349,- CZK

Hovězí frikasé s pečenými rajčátky na špagetách s pestem z rokety, zakapané lanýžovým olejem
399,- CZK

Sladká tečka na závěr

Kávové **FLAMERI** s tartarem z manga a máty, podávané s extra čokoládovým bisquitem 169,- CZK

Vitamínová bomba – Ananasový fresh koktejl 139,- CZK

Šéfkuchař František Škabroud a Roman Prokop s kolektivem Vám přejí dobrou chuť.

Spring Menu in Restaurant Parnas

Glass of Bohemia Sekt Prestige ROSE
99,- CZK

Fresh starters

Cottage cheese **MOUSSE** with shallots and chive on tomatoes Carpaccio and crunchy toast, fresh melted pepper and olive oil extra virgin LORENZO N°5
BARBERA
169,- CZK

TARTAR from marinated salmon, flavored with oak tree and herbs sour cream, strawberry with salad and toasted bread
189,- CZK

Our house specialties

Salad from young spinach leaves and spicy chicken blanquette, cherry tomatoes, young onion, radishes, fried sun seeds and rucolla pesto
179,- CZK

Roasted fish fillet according to daily offer, served with roasted lemon, potatoes purée and fresh green peas on herbs butter
399,- CZK

Roasted **RABBIT** fillet in Parma ham with young onion on herbs butter, served with spinach risotto, aceto balsamic sauce and chips of Parmesan
399,- CZK

Grilled lamb sirloin with new potatoes roasted on butter with rosemary relished by cold mint sauce
489,- CZK

Roasted farm chicken leg stuffed with young spinach and Mozzarella, served with warm vegetables and thyme demi glace
349,- CZK

Beef blanquette with cherry tomatoes on spaghetti with rucolla pesto, dropped with earthnut oil
399,- CZK

Sweet finish

Coffee FLAMERI with mango-mint tartar, served with extra chocolate biscuit 169,- CZK

Vitamin BOMB - PINEAPPLE fresh cocktail
139,- CZK

Chef cook František Škabroud and Roman Prokop with their team wish you good appetite!



