

Bellevue Vegetariánské Menu

Sezónní zeleninový salát s čerstvým sýrem

"63°" bio vejce

Výběr sezónní čerstvé zeleniny

Carnaroli rizoto s hříbky

Cremeux z Valrhone čokolády "Araquani" karamel

Menu: CZK / EUR

Doporučená Vína 0,15:

Chef de Cuisine: Petr Bureš

Bellevue Degustační Menu

Terina z kachních jater Foie gras

Mušle Svatého Jakuba s virtuálním celerovým risotem

Restovaný filet z okouníka

Telecí svíčková

Cremeux z Valrhone čokolády „Araquani“ karamel

Chef de cuisine: Petr Bureš

Menu: CZK / EUR

Doporučená vína 0,15:

Info:

do 10 osob.

bellevue@zatisigroup.cz

Předkrmy

Mi cuit z „Label Rouge“ lososa

Marinovaný „Salicornia“ mořský chřest

Terina z kachních jater Foie gras

„63°“ bio vejce

Domácí cizrnové těstoviny s líčkem z mořského d'asa

Mušle Svatého Jakuba s virtuálním celerovým risotem

Chef de cousine: Petr Bureš

Hlavní chody

Ryby

Skrei treska balená v „Lardo di Colonnata”

Restovaný filet z okouníka

Masa

Telecí svíčková

Prso z perličky plněné černými lanýži

Lehce zauzený jelení hřbet

Dezertní menu

Tarte Tatin z karamelizovaných jablek

Křupavá cannola

Cremeux z Valrhone čokolády „Araquani" karamel

Výběr domácích osvěžujících zmrzlin a sorbetů

Semifreddo s černými lanýži v čokoládové krustě

Denní nabídka sýrů