



Restaurace Kastrol

**Degustační menu 24. února 2022**

**Téma: Ryby a mořské plody**

**Amuse bouche**

**Ceviche ze žlutoploutvého tuňáka s teriyaki omáčkou, sépiový chips**

Kir Royal (Kastrol sekt s kapkou Crème de Cassis)

**První předkrm**

**Tataráček z marinovaného lososa, bylinková blina, křepelčí vajíčko, kaviár**

Pierre Bourée & Fils, Marsannay 2018, Bourgogne

**Druhý předkrm**

**Krevety v tempuře se salátem z manga, koriandru, rukoly a chilli**

Domaine La Haute Fevrie Muscadet sur Lie Le Domaine 2015

**1. Hlavní chod**

**Rissoto z janovských chobotniček s cuketou a konfitovaným česnekem**

Pinot Noir 2017, Bourgogne, Mathieu de Bruilly

**Na vytrávení**

**Sorbet z angreštu a máty s kapkou prosecca**

**2. Hlavní chod**

**Grilovaná treska v italské slatině, chřest, celerové pyrė, champagne pěna**

Chateau Dubraud Blanc 2016, Blaye Cotes de Bordeaux

**Dezert**

**Crėpes suzette, rakytníková omáčka, švestka v armagnacu**

Yves Meyer, Gewürztraminer 2015, magnum

**Cena: 1290,-** Párování 490 Kč/os