

Restaurace LE LAPIN BLEU

si Vás dovoluje pozvat na degustační večer

dne 29.června 2011 od 19:00 hod.

Husí játra Foie Gras v portském víně s mangovým chutney
Chateau du Cros ALP 2007, Bordeaux, Francie

*

Slávky dušené v Gruner Veltlineru DAC
Gruner Veltliner DAC 2010, Weingut Gschweicher, Rakousko

*

Steak z tuňáka žlutoploutvého v italské slanině „Lardo di Colonnata“ se zeleninovým kuskusem
Riesling „Alte Rebe“ 2007, Weingut Kunz, Německo

*

Biftek z argentinské svíčkové se sušenými rajčaty, mozzarellou a domácí krocketou
Cabernet Sauvignon Reserve 2009, Vinařství Junta, Chile

*

Vanilková zmrzlina s čerstvými jahodami, medovým balsamicem a čerstvě mletým pepřem
Gewurtztraminer Les Deux 2009, Domaine Neumayer, Francie

Menu pro vás připraví šéfkuchař pan Tomáš Fiala

rezervace tel.: 608 256 471

Cena MENU 750,- Kč

