

FRANCOUZSKÁ
RESTAURACE



GALA VEČEŘE
GALA DINNER

21. listopadu 2014
November 21st, 2014

Obecní dům, Praha
Municipal house in Prague

Slavnostní menu připravil šéfkuchař
Francouzské restaurace Art Nouveau
a kapitán Národního týmu kuchařů
a cukrářů ČR Jan Horký se svým týmem.

*The festive menu prepared Executive Chef
of Francouzská restaurant Art Nouveau
and the captain of the Czech national team of
chefs and confectioners Jan Horky with his team.*



FRANCOUZSKÁ
RESTAURACE



GALA VEČEŘE
GALA DINNER

21. listopadu 2014
November 21st, 2014

Obecní dům, Praha
Municipal house in Prague

Slavnostní menu připravil šéfkuchař
Francouzské restaurace Art Nouveau
a kapitán Národního týmu kuchařů
a cukrářů ČR Jan Horký se svým týmem.

*The festive menu prepared Executive Chef
of Francouzská restaurant Art Nouveau
and the captain of the Czech national team of
chefs and confectioners Jan Horky with his team.*



Moravský sekt Brut

Šlechtitelská stanice vinařská Velké Pavlovice



ŠLECHTITELSKÁ
STANICE VINAŘSKÁ
VELKÉ PAVLOVICE

Chardonnay barrique pozdní sběr 2008

Pavlovín Velké Pavlovice



Frankovka pozdní sběr 2010

Pavlovín Velké Pavlovice



Tramín červený pozdní sběr 2013

Znovín Znojmo



Káva / čaj
Coffee / Tea

Amuse bouche

Grilované filátko z jihočeského candáta s koprovou espumou

tomatové concassé
a tartar z BIO vajíček

*South Bohemian grilled pike perch
with dill espuma,
tomato concassé
warm tartar from organic eggs*

Pečená pluma Iberico a smažený jazyk ze selátka pyré z pečené dýně

*Roasted Iberico pluma
and smoked piglet tongue
purée of roasted pumpkin*

Mousse z černého rybízu
s hořkou čokoládou
omáčka z červené řepy
mléčná zmrzlina s kardamonem

*Blackcurrant mousse
with dark chocolate
red beets sauce, milk ice cream with cardamom*

Jan Horký
šéfkuchař