

TREZOR ŠPORK

Marek & Friends

Léa Linster 7.3.2024

Welcome Cocktail

Amuse Bouche

Foie Gras toast

Sablés | parmezán | rozmarýn

Tartelette | cibulový konfit
parmazán | perigordský černý lanýž

Crémant Rosé von Léa Linster, Lucembursko

Tatarák

tuňák | foie gras

ponzu omáčka | ředkev

Wiltinger Riesling Fein Herb 2022, von Hövel, Mosel,
Německo

Humří Ravioli

omáčka z krevet | šafrán

Viognier Le Pied de Samson 2020,
Georges Vernay, Rhone, Francie

Candát

omáčka beurre blanc z Crémant Rosé

Riesling Chateau de Schengen 2021, Bernard-Massard,
Mosel, Lucembursko

Jehněčí hřbet Bocuse d'Or

fava fazole | shiitake

Coleccion Especial Reserva de la Familia 2016,
El Lagar de Isilla, Ribera del Duero, Španělsko

Crème Brûlée

Vacherin

maliny | vanilka

Petit four

Madeleines

Mashmallow

Marcipán

&

Nespresso

Galápagos Exclusive selection

Cena Menu: 2900

Cena vinného párování: 1600

MAREK FICHTNER

Executive Chef
Trezor Špork &
Červený Jelen

LÉA LINSTER

Restaurant Léa Linster*
Vítěz Bocuse d'Or 1989

#TREZORSPORK; FB&IG: @TREZORSPORK;
WWW.CERVENYJELEN.CZ

REZERVACE NA ČÍSLE: +420 739 592 502.
CENY JSOU UVEDENY V Kč a včetně DPH.
SEZNAM ALERGENŮ NA VYŽÁDÁNÍ U OBSLUHY.

TREZOR ŠPORK

Marek & Friends

Léa Linster 7.3.2024

Welcome Cocktail

Amuse Bouche

Foie Gras toast

Sablés | parmesan | rosemary

Tartelette | confit of onion
parmesan | Perigord black truffle

Crémant Rosé von Léa Linster, Luxembourg

Tuna Tartare

foie gras

ponzu sauce | daikon radish

Wiltinger Riesling Fein Herb 2022, von Hövel, Mosel,
Germany

Lobster Ravioli

jus de crevetes | saffron

Viognier Le Pied de Samson 2020,
Georges Vernay, Rhone, France

Pike perch

beurre blanc of Crémant Rosé

Riesling Chateau de Schengen 2021, Bernard-Massard,
Mosel, Luxembourg

Lamb loin Bocuse d'Or

fava beans | shiitake

Coleccion Especial Reserva de la Familia 2016,
El Lagar de Isilla, Ribera del Duero, Spain

Crème Brûlée

Vacherin

raspberry | vanilla

Petit four

Madeleines

Mashmallow

Marzipan

&

Nespresso

Galápagos Exclusive selection

Menu price: 2900

Wine pairing price: 1600

MAREK FICHTNER

Executive Chef
Trezor Špork &
Červený Jelen

LÉA LINSTER

Restaurant Léa Linster*
Winner Bocuse d'Or 1989

#TREZORSPORK; FB&IG: @TREZORSPORK;
WWW.CERVENYJELEN.CZ

Reservations: +420 739 592 502.
PRICES ARE IN CZK AND INCLUDE TAXES.
ALLERGENS AVAILABLE AT YOUR WAITING STAFF.