

TREZOR  
ŠPORK

# VALENTÝNSKÉ MENU

Marka Fichtnera

## Welcome drink

Rosagemma  
Tenuta San Giorgio | Brut | Itálie

\*\*\*\*\*

## Amuse Bouche

Ústřice Fine de Claire

\*\*\*\*\*

## Paté on croute

Foie gras | portské víno | pistácie

\*\*\*\*\*

## Kaštanový krém

Perigorský černý lanýž | telecí jus

\*\*\*\*\*

## Mušle svatého Jakuba

slanina | šafrán | bramborové pyré

\*\*\*\*\*

## Stařená kachna

Foie gras | červené zelí | hořčičné semínko

*Nebo*

## Celer v popelu

| červené hrozno | tymiánová pěna | červené víno  
| makadamové ořechy

\*\*\*\*\*

## Čokoládové soufflé

zmrzlina z vaječného likéru

\*\*\*\*\*

## Nespresso

Galápagos Exclusive selection

\*\*\*\*\*

## Planteray Rum XO

20th Anniversary

1990 Kč

TREZOR  
ŠPORK

# VALENTINE'S MENU

by Marek Fichtner

## Welcome drink

Rosagemma  
Tenuta San Giorgio | Brut | Italy

\*\*\*\*\*

## Amuse Bouche

Oyster Fine de Claire

\*\*\*\*\*

## Paté on croute

Foie gras | port wine | pistachio

\*\*\*\*\*

## Chestnut cream soup

Perigord black truffle | veal jus

\*\*\*\*\*

## Scallops

bacon | saffron | potato purée

\*\*\*\*\*

## Hay aged duck

Foie gras | red cabbage | mustard seed

*or*

## Celery in embers-salty crust

| red grape | thyme foam | red wine  
| macadamia nuts

\*\*\*\*\*

## Chocolate soufflé

eggnog ice cream

\*\*\*\*\*

## Nespresso

Galápagos Exclusive selection

\*\*\*\*\*

## Planteray Rum XO

20th Anniversary

1990 CZK

MAREK FICHTNER  
executive chef

FRANTIŠEK HRDINA  
head chef

MAREK FICHTNER  
executive chef

FRANTIŠEK HRDINA  
head chef