

liblice

# VALENTÝNSKÉ MENU 2024



## STUDENÝ PŘEDKRM

### OLIVOVÝ CHLĚB

tlučené máslo, cherry rajčátko,  
parmazánový chips\*

### CAVA SANGRE DE TORO

Suché šumivé víno vyráběné metodou  
Champagne, Španělsko

## POLÉVKA

### PAPRIKOVÝ KRÉM

kokosové mléko, červené kari, pažitka

### ZLATÝ ROH, CUVEÉ BLANC

Polosuché cuveé, Ryzlink a Veltlínské  
zelené, Slovensko

## HLAVNÍ CHOD RYBA

### POŠÍROVANÝ HALIBUT

topinamburové pyrė, divoká brokolice,  
stroček trubkovitý, telecí jus

### PIJALEK A JAGER, SAUVIGNON SEXENBERG

Suchý Sauvignon, Nový Šaldorf, Morava

## HLAVNÍ CHOD MASO

### DANČÍ HŘBET

ricottové noky, cibulky, pančeta,  
burgundská omáčka

### VINSELEKT MICHLOVSKÝ, MERLOT PS

Suchý Merlot Pozdní Sběr, Rakvice, Morava

## DEZERT

### SOUFFLÉ Z BÍLÉ ČOKOLÁDY

hořká mocca omáčka

### NIK WEIS, MOSEL-RIESLING

Polosuchý Riesling, Mosel, Německo

**PĚTICHODOVÉ MENU  
990 KČ/OSOBA**

**NÁŠ TIP: SNOUBENÁ VÍNA  
600 KČ/OSOBA**

