

RESTAURACE
COLUMNA

Valentýnské menu

v Columnně od 14. 2. 2019



WELCOME DRINK

Jahodové mojito - alko, nealko

Amuse bouche

PŘEDKRM

Marinovaný nízký roštěnec s trhaným salátkem,
hoblinami parmezánu a medovým dresinkem
s balsamicem ^{7) 12)}

NEBO

Kousky tuňáka v teriyaki omáče s řasami wakame,
avokádovým mousse a bílým sezamem ^{4) 6) 11)}

Weingut Johann Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee 0,1 l
Zweigelt DAC

HLAVNÍ CHOD

Grilovaná chobotnice s cizrnovým pyrém, pečenou
paprikou, rajčaty concassé a pečeným citrónem ^{7) 14)}

Dürnberg, Falkenstein, Weinviertel 0,1 l
Grüner Veltliner Falkenstein DAC

NEBO

Pomalou pečená telecí svíčková s bramborovým pyrém
s lanýžovou pastou, baby zeleninou a omáčkou
z portského vína ^{1) 7) 12)}

Dornfelder, Mělnické vinařství Kraus 0,1 l

DEZERT

Dortík s jahodovým mousse, potažený marcipánem
marcipánem s malinovým coulis a makronkou ^{1) 3) 7)}

Vinařství Gotberg Popice, Mikulovská podoblast 0,1 l
Pálava, výběr z hroznů, Panenský kopec

Quinta das Carvalhas 0,04 l
Reserva Tawny Porto

KÁVA

Espresso Illy ⁷⁾

Cena menu bez vína 790 Kč / osoba

Cena menu s vínem 990 Kč / osoba

ALERGENY - 1) obiloviny 2) koryši 3) vejce 4) ryby 5) arašidy 6) sójové boby 7) mléko 8) skořápkové plody
9) celer 10) hořčice 11) sezam 12) oxid siřičitý 13) včelí bob 14) měkkýši

NAVŠTIVTE NÁS!

Další informace o chystaných akcích a nových aktivitách najdete na
www.restauracecolumna.cz

Pyšelská 2361/4, 149 00 Praha 4 | +420 272 192 458 | columna@imoba.cz

**NASKENUJ A BUĎ S NÁMI
NA INSTAGRAMU!**

