

NEW YEAR'S EVE MENU 2024

MASOVÉ MENU

Křupavá brambora, kedlubnové zelí, petrželová majonéza
Crispy potato, kohlrabi “sour cabbage“, parsley mayonaisse

Hovězí tatarák, uzená majonéza, žloutkový krém, marinovaná dýně, černý lanýž, toastový chléb
Beef tartar, smoked mayonaise, egg yolk cream, marinated pumpkin, black truffle, toasted bread

Torteliny plněné dýňovou směsí, dýňové velouté, salsa z pečených paprik, dýňový olej
Tortelini stuffed with pumpkin, pumpkin velouté, baked pepper salsa, pumpkin oil

Račí polévka, fenykl, konfitovaná rajčata, kaviár ze pstruha lososovitého, koprový krém, divoké bylinky
Crayfish soup, fennel, confit tomatoes, salmon trout kaviar, dill cream, wild herb

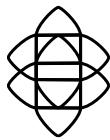
Hovězí svíčková, pyré z topinamburu, glazovaná šalotka, křupavá šalotka, švestky, hovězí demi glace
Beef tenderloin, sunchoke puree, glazed shallots, crispy shallot, plums, beef demi

Financier, višně, vanilka, zlato
Financier, cherries, vanilla, gold

Petit four

Menu 4 990 CZK
Wine pairing 1990 CZK

ALCRON
RESTAURANT



NEW YEAR'S EVE MENU 2024

VEGETARIANSKÉ MENU

Křupavá brambora, kedlubnové zelí, petrželová majonéza
Crispy potato, kohlrabi "sour cabbage", parsley mayonaisse

Tatarák z řepy, uzená majonéza, žloutkový krém, marinovaná dýně, černý lanýž, toastový chléb
Beetroot tartar, smoked mayonaisse, egg yolk cream, marinated pumpkin, black truffle, toasted bread

Torteliny plněné dýňovou směsí, dýňové velouté, salsa z pečených paprik, dýňový olej
Tortelini stuffed with pumpkin, pumpkin velouté, baked pepper salsa, pumpkin oil

Květákový krém, brokolicový flan, divoká brokolice, mandle, černý lanýž
Califlower ream, broccolli flat, wild broccoli, almonds, black truffle

Pečený celer, pyré z topinamburu, glazovaná šalotka, křupavá šalotka, švestky, hovězí demi-glace
Baked celeriac, sunchoke puree, glazed shallots, crispy shallot, plums, beef demi

Financier, višně, vanilka, zlato
Financier, cherries, vanilla, gold

Petit four

Menu 4 990 CZK
Wine pairing 1990 CZK

ALCRON
RESTAURANT