

---

**DENNÍ MENU / MENU OF THE DAY**

15. – 19.5. 2017 (11:00 – 15:00)

**PŘEDKRMY / STARTERS**

**1/2 Uramaki Roll s lososem, uzenou majonézou, chřestem, okurkou a chipsy tuňáka Bonito, zázvor, Wasabi, sójová omáčkou Kikkoman**

*1/2 Uramaki Roll with salmon, smoked mayonnaise, asparagus, cucumber, tunafish chips Bonito, ginger, wasabi, Kikkoman soy sauce*

••••

**Marinovaný chřest, kousky kuřete Ala San, zelenina, rýžové nočky, výhonky salátů, Ponzu kaviár**

*Marinated asparagus, bits of chicken Ala San, vegetables, rice gnocchi, green leaves, Ponzu caviar*

••••

**Silný slepičí vývar se zeleninou a kousky kukuřičného kuřete smažené v těstíčku Vang Toki**

*Strong chicken broth with vegetables and bits of corn chicken fried in Vang Toki dough*

**HLAVNÍ CHODY / MAIN COURSES**

**½ Tempura Spicy Roll s pošírovaným halibutem, chřestem a chilli mango majonézou, 1ks Hamachi Nigiri (kranas), 1ks Suzuki Nigiri (mořský vlk), 1ks Ebi Nigiri (kreveta), 1ks Gunkan Asparagus Nigiri (chřest), s wasabi, zázvorem a sojovou omáčkou**

*½ Tempura Spicy Roll with poached halibut, asparagus and chilli mango mayonnaise, 1pcs Hamachi Nigiri (amberjack), 1pcs Suzuki Nigiri (sea bass), 1pcs Ebi Nigiri (prawn), 1pcs Gunkan Asparagus Nigiri (asparagus), with Wasabi, ginger and Kikkoman soy sauce*

••••

**Mělnický chřest (Hostín u Vojkovic) gratinovaný omáčkou Mornay, parmská šunka, nové brambory, pažitka**

*Asparagus (Hostin u Vojkovic) gratinated with Mornay sauce, Parma ham, New potatoes, chives*

••••

**Filet jihočeského sumečka na grilu, frite rice, zelenina, thajská bazalka (na přání pikantní varianta s chilli Bird's eye)**

*Fillet of South Bohemian Cat-fish grilled, frite rice, vegetables, thai basil (spicy option with chilli Bird's eye upon request)*

••••

**Black Angus fland steak sous vide v uzeném másle, gratinované brambory, karotka, listový špenát, medvědí česnek, vinné glazé Bordelaise**

*Black Angus flank steak sous vide in smoked butter, potatoes gratin, carrot, spinach leaves, wild garlic, wine glaze Bordelaise*

Doplatek 195,-Kč / Add.charge 195,-Czk

**DEZERTY / DESSERTS**

**Dortík Fraisier, jahody, křehké těsto, vanilkový krém, sorbet z čerstvého ovoce**

*Fraisier cake, strawberries, crispy dough, vanilla cream, fresh fruit sorbet*

••••

**Výběr sorbetů dle denní nabídky**

*Selection of sorbets according to daily offer*

---

*Menu 3 chody 490,-Kč / Předkrm nebo polévka + 1 x hlavní chod + dezert | Cena 490,-Kč platí také v případě objednání pouze dvou chodů.*

*Na denní menu a speciální nabídky Aureole se navztahují žádné slevy.*

---

*3 course menu 490,-CZK / appetizer or soup + 1 x main course + dessert | Price 490,-CZK is valid also in case of ordering only two courses.*

*Discount can't be applied to daily menu and special offers of the restaurant*