
DENNÍ MENU / MENU OF THE DAY

PŘEDKRMY / STARTERS

½ Uramaki Tara Roll s pošírovanou treskou, krevetovou majonézou, ledovým salátem, tuňákovými chipsy Bonito, zázvorem, wasabi a sójovou omáčkou Kikkoman.

½ Uramaki Tara Roll with poached codfish, prawn mayonnaise, lettuce, Bonito tuna chips, ginger, wasabi and Kikkoman soy sauce.

••••

Bretaňské slávky v pikantním kokosovém mléku, chilli, zelenina a koriandr.

Breton moules mussels in piquant coconut milk, chilli, vegetables and coriander.

••••

Slávky po provensálsku dušené s vínem Chardonnay, šalotkou a bylinkami, rozpečená bageta.

Moules mussels à la Provençal braised with Chardonnay wine, shallot and herbs, toasted baguette.

••••

Špenátový krém s nočky z uzeného lososa Label Rouge.

Spinach cream with gnocchi of smoked Label Rouge salmon.

HLAVNÍ CHODY / MAIN COURSES

½ Uramaki Gyuniiku Roll s býčí svíčkovou, okurkou Cukemono a japonskou majonézou.

1ks Sake Nigiri (losos), 1ks Maguro Nigiri (tuňák), 1ks Tamago Nigiri (vaječná omeleta), 1ks Gunkan Kyuuri (okurka) s wasabi, zázvorem a sójovou omáčkou Kikkoman.

½ Uramaki Gyuniiku Roll with bull sirloin, Cukemono cucumber and Japanese mayonnaise.

1pc. Sake Nigiri (salmon), 1pc. Maguro Nigiri (tuna), 1pc. Tamago Nigiri (egg omelette), 1pc. Gunkan Kyuuri (cucumber) with wasabi, ginger and Kikkoman soy sauce.

••••

Japchae korejské bramborové nudle, zelenina, chilli, sójové výhonky a koriandr.

Japchae Korean potato noodles, vegetables, chilli, soy sprouts and coriander.

••••

Filet z halibuta bílého pečený na kouřovém grilu, kapustové a dýňové pyré, řepa, čočka Beluga, vinná redukce a šafránová omáčka.

Fillet of white halibut roasted on smoky grill, kale and pumpkin purée, beet root, Beluga lentils, wine reduction and saffron sauce.

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

••••

Jehněčí kolínko (ekofarma Rudímov) konfitované se sladkým česnekem, mačkané brambory, pečená kořenová zelenina, bruselská kapusta a rozmarýnové glacé.

Lamb knee (organic farm Rudímov) in sweet garlic confit, mashed potatoes, roasted root vegetables, Brussels sprouts and rosemary glacé.

DEZERTY / DESSERTS

Baissé piškotová rolka, šlehačka, jablka, zelený čaj a kefirová zmrzlina.

Baissé sponge cake roll, whipped cream, apples, green tea and kefir ice cream.

••••

Výběr sorbetů dle denní nabídky. Selection of sorbets according to daily offer.

Menu 3 chody 540,-Kč / Předkrm nebo polévka + 1 x hlavní chod + dezert | Cena 540,-Kč platí také v případě objednání pouze dvou chodů.

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

3 course menu 540,-CZK / appetizer or soup + 1 x main course + dessert | Price 540,-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.