

## DENNÍ MENU / MENU OF THE DAY

### PŘEDKRMY / STARTERS

**½ Philadelphia Sake Roll s uzeným lososem, okurkou, krémovým sýrem, praženým sezamem, marinovanou ředkvi, zázvorem, wasabi a sójovou omáčkou Kikkoman.**

*½ Philadelphia Sake Roll with smoked salmon, cucumber, creamy cheese, roasted sesame, marinated radish, ginger, wasabi and Kikkoman soy sauce.*

••••

**Gyuniiku Roll s rýžovým papírem, zeleninou, houbou shiitake, býčí svíčkovou v tempuře, omáčkou sweet & sour a kurkumovou esencí.**

*Gyuniiku Roll with rice paper, vegetables, shiitake mushroom, bull tenderloin in tempura batter, sweet & sour sauce and turmeric essence.*

••••

**Dýňový krém Hokkaido, tymiánová houba, pražená semínka a štyrský olej.**

*Cream of Hokkaido pumpkin, thyme sponge, roasted seeds and Styrian oil.*

### HLAVNÍ CHODY / MAIN COURSES

**½ Sake Maki Roll s lososem, vaječným Tamago, okurkou a japonskou majonézou.**

**1ks Sake Nigiri (losos), 1ks Maguro Nigiri (tuňák), 1ks Shirasu Nigiri (ančovička), 1ks Shiitake Gunkan (houba) s wasabi, zázvorem a sójovou omáčkou Kikkoman.**

*½ Sake Maki Roll with salmon, egg Tamago, cucumber and Japanese mayonnaise.*

*1pc. Sake Nigiri (salmon), 1pc. Maguro Nigiri (tuna), 1pc. Shirasu Nigiri (anchovy),*

*1pc. Shiitake Gunkan (mushroom) with wasabi, ginger and Kikkoman soy sauce.*

••••

**Smažená rýže se zeleninou, vaječným Tamago, chilli a koriandrem.**

*Fried rice with vegetables, egg Tamago, chilli and coriander.*

••••

**Filet z lososa marinovaný v Teriyaki poté pečený v bukovém kouři, restované kalamáry, fenyklový salát Mizuno a jasmínová rýže.**

*Fillet of salmon marinated in Teriyaki then roasted in beech smoke, roasted squids, Mizuno fennel salad and jasmine rice.*

••••

**Telecí svíčková à la Wellington, brambory Grenaille s crème fraiche, teplý špenátový salát a omáčka Bernaise.**

*Veal tenderloin à la Wellington, Grenaille potatoes with crème fraiche, warm spinach salad and Bernaise sauce.*

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

### DEZERTY / DESSERTS

**Jogurtový Yuzu dortík, kumquatový gel a zmrzlina s madagaskarskou vanilkou.**

*Yoghurt Yuzu tart, kumquat gel and ice cream with Madagascar vanilla.*

••••

**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.*