
POLEDNÍ MENU / MENU OF THE DAY

PŘEDKRMY / STARTERS

½ California Sake Roll s uzeným lososem Label Rouge, chřestem, cukrovou okurkou, limetovou majonézou, zázvorem, wasabi a sójovou omáčkou Kikkoman.

½ California Sake Roll with smoked Label Rouge salmon, asparagus, sugar cucumber, lime mayonnaise, ginger, wasabi and Kikkoman soy sauce.

••••

Terina z iberijského vepříka, křepelčí vejce, listové saláty, chřest, ředkvičky, Yuzu želé a šalotkový vinegret.

Iberico pork terrine, quail egg, lettuce leaves, asparagus, radish, Yuzu jelly and shallot vinaigrette.

••••

Bouillabaise à la Chef, kousky čerstvých ryb, zelenina, Aioli z medvědího česneku a celozrnné krutony.

Bouillabaisse à la Chef, fresh fish, vegetables, Aioli with bear's garlic and wholemeal croutons.

HLAVNÍ CHODY / MAIN COURSES

½ Uramaki Sake Roll se škrábaným lososem Label Rouge, omeleta Tamago a lístky Mizuno.

1ks Suzuki Nigiri (mořský vlk), 1ks Maguro Nigiri (tuňák), 1ks Ebi Nigiri (kreveta), 1ks Gunkan Veggie (chřest) s wasabi, zázvorem a sójovou omáčkou Kikkoman.

½ Uramaki Sake Roll with chopped Label Rouge salmon, Tamago omelette and Mizuno leaves.

1pc. Suzuki Nigiri (sea bass), 1pc. Maguro Nigiri (tuna), 1pc. Ebi Nigiri (prawn),

1pc. Gunkan Veggie (asparagus) with wasabi, ginger and Kikkoman soy sauce.

••••

Bílý chřest, brambory, pošírované vejce, holandská omáčka a máslová strouhanka.

White asparagus, potatoes, poached egg, Hollandaise sauce and butter breadcrumbs.

••••

Filet z tresky Skrei s krustou Gremolata, pyré z pečených brambor, chřest a omáčka Bernaise.

Fillet of Skrei codfish with gremolata crust, purée of roasted potatoes, asparagus and Bernaise sauce.

••••

Kukuřičné kuře v šafránové tempuře, zeleninové curry a jasmínová rýže.

Corn chicken in saffron tempura batter, curry with vegetables and jasmine rice.

••••

Roastbeef s býčího roštěnce (ekofarma Rudímov), chřest, brambory Grenaille a omáčka z jarních smržů.

Bull striploin roastbeef (organic farm Rudímov), asparagus, Grenaille potatoes and spring morel sauce.

DEZERTY / DESSERTS

Čokoládová pěna Black & White, mučenková omáčka, chřestovo-kokosová zmrzlina.

Black & White chocolate mousse, maracuja sauce, asparagus-coconut 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 nevztahují 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.