

# SILVESTROVSKÉ MENU 2011

## NEW YEAR'S EVE 2011 MENU

*Privítejte nadcházející rok 2011 společně s námi  
K poslechu a tanci Vám zahraje hudební skupina Antares  
... dne 31. prosince 2010 od 20:00 v hotelové restauraci  
hotelu Rott na Malém náměstí 138/4*

*Enjoy coming of the New Year 2011 with us and live music  
performed by "Antares"  
... 31st December 2010 from 20:00 in hotel Rott restaurant  
in the Malé náměstí 138/4*

Welcome Drink

sklenka J. de Telmont, **Glass of J. de Telmont**

\*\*\*\*\*

Kachní paštika z foie gras v ořechové krustě s papájovým chutney  
a redukcí z portského vína

**Duck foie gras paté in a nut crust served with papaya chutney  
and port wine reduction**

\*\*\*\*\*

Grilované mušle sv. Jakuba na topinamburovém pyré se salátkem  
z mořských řas wakame a zázvoru doplněné koriandrovým olejem

**Grilled Saint Jakub mussels served with seaweed wakame  
and ginger salad, coriander oil**

\*\*\*\*\*

Krémová polévka z baby fenyklu s praženými dýňovými semínky a mléčnou pěnou

**Cream of baby fennel served with roasted pumpkin seeds and milk mousse**

\*\*\*\*\*

Grilovaný steak z tuňáka žlutoploutvého s okurkovou rajtou,  
glazovanou baby zeleninou a kaparovou omáčkou

**Grilled yellowfin tuna steak served with cucumber dressing,  
glazed baby vegetables and caper sauce**

nebo / or

Novozélandské jehněčí hřebínky marinované v čerstvých bylinkách,  
podávané s domácí terinou, špenátovou espumou a rozmarýnovou omáčkou

**New Zealand lamb cutlets marinated in fresh herbs served  
with home-made potato terrine, spinach mousse and rosemary sauce**

\*\*\*\*\*

Silvestrovský ovocný páj z mascarpone, burbon vanilky,  
čerstvých fíků s omáčkou sabayon

**New Year's Eve fruit pie from mascarpone, vanilla burbon,  
fresh figs and sabayon sauce**

2500 CZK / osoba, person