



JUNGLE  
**CHRISTMAS  
MENU**

24.12.-26.12.2022

FOUR ROUNDS  
SEVEN DISHES  
MENU

**2500 CZK**  
per person

COCKTAIL AND  
WINE PAIRING

**800 CZK**  
per person



## 1st Round

Foie gras pate served with  
homemade brioche grilled pear  
jam and roasted hazelnuts

Sea bass carpaccio with  
beetroot, lemon and quinoa

*Henri de Villamoont -  
Blanc de Blancs*

## 2nd Round

Parsnip cream soup with figs  
and gingerbread spices

*Bodegas Añadas -  
Tempranillo Merlot*

## 3rd Round

Miso glazed duck breast,  
berries and glazed vegetables

Grilled halibut file, gruyere  
cheese crust with creamy  
barley with mussels  
and white wine

*František Mádl -  
Rulandské šedé*

## 4nd Round

Baked pear and hazelnut  
dumpling with warm  
vanilla sauce

Roasted pumpkin tart  
with light chestnut  
cream and cinnamon

*Chestnut  
Espresso Martini*



JUNGLE  
**CHRISTMAS  
MENU**

24.12.-26.12.2022

ČTYŘCHODOVÉ  
MENU SEDMI  
JÍDEL

**2500 Kč**  
na osobu

PÁROVÁNÍ  
KOKTEJLŮ A VÍNA

**800 Kč**  
na osobu



## 1. Chod

Paštika z foie gras podávaná s domácí brioškou s grilovanou hruškovou marmeládou a praženými lískovými oříšky

Carpaccio z mořského vlka s červenou řepou, citronem a quinoou

*Henri de Villamoont -  
Blanc de Blancs*

## 2. Chod

Pastináková krémová polévka s fíky a perníkovým kořením

*Bodegas Añadas -  
Tempranillo Merlot*

## 3. Chod

Kachní prsa glazovaná v miso, lesní plody a glazovaná zelenina

Grilovaný filet z halibuta, krusta ze sýra gruyere se smetanovým ječmenem s mušlemi a bílým vínem

*František Mádl -  
Rulandské šedé*

## 4. Chody

Pečený hruškový a lísko-oříškový knedlík s teplou vanilkovou omáčkou

Pečený dýňový koláč s lehkým kaštanovým krémem a skořicí

*Chestnut  
Espresso Martini*