

SAVOYA

restaurant & lounge

Velikonoční menu

Předkrm

Sulc z jarního kuřátka, bylinky, nakládané lišky, hořčice,
křepelčí vajíčko
385,-

Polévka

Špenátový krém s medvědí česnekem, vejce 63°,
krutóny, bylinky
195,-

Hlavní chod

Jehněčí ramínko, fregola sarda, špenát, medvědí česnek, horský sýr, hrášek
575,-

Velikonoční degustační menu

Sulc z jarního kuřátka, bylinky, nakládané lišky, hořčice,
křepelčí vajíčko

Špenátový krém s medvědí česnekem, vejce 63°,
krutóny, bylinky

Jehněčí ramínko, fregola sarda, špenát, medvědí česnek, horský sýr, hrášek

Cena za 3 - chodové degustační menu
995,-

SAVOYA

restaurant & lounge

Easter menu

Starter

Spring chicken aspic, herbs, pickled chanterelles, mustard,
quail egg
385,-

Soup

Creamy spinach soup with wild garlic, egg 63°,
croutons, herbs
195,-

Main Course

Lamb shoulder, fregola sarda, spinach, wild garlic, mountain cheese, peas
575,-

Easter degustation menu

Spring chicken aspic, herbs, pickled chanterelles, mustard,
quail egg

Creamy spinach soup with wild garlic, egg 63°,
croutons, herbs

Lamb shoulder, fregola sarda, spinach, wild garlic, mountain cheese, peas

Price for 3 - Course degustation menu
995,-