

RESTAURANT
SARAH BERNHARDT



Francouzské speciality z mořských plodů a ryb

Karel Hynek, Chef de Cuisine

Předkrm

Rybí bujabéza v želé s limetkovo - ananasovým dresinkem
170,- Kč

Polévka

Krevetový krém se zeleným chřestem a smrži
160,- Kč

Hlavní chody

Na pánvi pečený tuňák s teplým čočkovým salátem a kapary omáčkou
420,- Kč

*Grilované mušle svatého Jakuba s celerovo - jablečným pyrém,
a krémovou Champagne omáčkou*
410,- Kč

Dezerty

Čokoládový Crème Caramel s malinovým coulis
140,- Kč

*Využijte nabídky sezónních specialit
od 1. května do 30. června 2010*

RESTAURANT
SARAH BERNHARDT



French sea food & fish specialities

Karel Hynek, Chef de Cuisine

Appetizers

Fish bouillabaisse in jelly with lime & pineapple dressing
170 CZK

Soup

Prawns crème with green asparagus and morels
160 CZK

Main course

Panfried tuna with hot lentils salad and capers sauce
420 CZK

*Grilled scallops with celery & apple purré,
Champagne crème sauce*
410 CZK

Desserts

Chocolate Crème Caramel with rabsberry coulis
140 CZK

*Enjoy our seasonal specialities
from 1st of May till 30th of June 2010*